

beko

Peçnica

Uputstvo za upotrebu

Furrë

Manuali i Përdoruesit



FBE64320WDN

285380490_3/ SR/ SQ/ R.AA/ 11.10.24 09:25
7785887808

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beko proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

NAPOMEN
A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	4	7 Korišćenje rerne.....	36
1.1 Predviđena namena	4	7.1 Opšte informacije o korišćenju rerne.....	36
1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4	7.2 Rad kontrolne jedinice rerne	36
1.3 Električna bezbednost.....	5	7.3 Podešavanja.....	38
1.4 Bezbednost pri radu sa plinom.....	7	8 Opšte informacije o pečenju.....	40
1.5 Bezbednost u transportu	8	8.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni	40
1.6 Bezbednost pri ugradnji	9	8.1.1 Peciva i hrana iz rerne.....	41
1.7 Bezbednost upotrebe.....	10	8.1.2 Meso, riba i živinsko meso	42
1.8 Upozorenja o temperaturi	11	8.1.3 Gril	44
1.9 Upotreba dodataka.....	11	8.1.4 Testna jela	45
1.10 Bezbednost kuvanja	12	9 Održavanje i čišćenje	45
1.11 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	13	9.1 Opšte informacije o čišćenju	45
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	14	9.2 Pribor za čišćenje	47
2.1 Direktiva o otpadu	14	9.3 Čišćenje ringle	47
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	14	9.4 Čišćenje kontrolne table	48
2.2 Informacije o ambalaži	14	9.5 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)...	48
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	14	9.6 Jednostavno parovišćenje.....	49
3 Vaš proizvod.....	15	9.7 Čišćenje vrata rerne.....	49
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	15	9.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	50
3.1.1 Jedinica za kuvanje	15	9.9 Čišćenje sijalice u rerni	51
3.1.2 Odeljak za kuvanje	15	10 Rešavanje problema.....	52
3.2 Uvođenje kontrolne table pećnice	15		
3.3 Radne funkcije rerne	17		
3.4 Dodaci uređaja.....	17		
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	18		
3.6 Tehničke specifikacije.....	20		
4 Instalacija	23		
4.1 Pravo mesto za ugradnju	23		
4.2 Električno povezivanje	25		
4.3 Priključak za plin.....	26		
4.4 Postavljanje proizvoda.....	30		
4.5 Promena vrste plina	30		
5 Prva upotreba	33		
5.1 Prvo podešavanje tajmera	33		
5.2 Početno čišćenje	33		
6 Kako koristiti ploču za kuvanje.....	34		
6.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje	34		
6.2 Rad ploča za kuvanje	34		

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleđa ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.

1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.

1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili koje

- imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o bezbednoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Deca ne bi trebalo da se igraju proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako ih neko ne nadgleda.
 - Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući decu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju neophodna uputstva.
 - Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
 - Električni proizvodi i/ili proizvodi sa gasom su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci se ne smeju igrati sa proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
 - Ne stavljajte predmete koje deca mogu da dohvate na proizvod.
 - Okrenite ručku šerpi i tiganja na bočnu stranu pulta tako da deca ne mogu da zgrabe i spale.
 - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite decu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van domašaja dece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
 - Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Rerna može da se prevrne ili oštetiti šarke vrata.
 - Pre odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Isključite kabl za napajanje i izvucite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Preduzmite mere predostrožnosti kako biste sprečili decu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.

- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
- Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Plinski priključci i/ili električni kablovi ne smeju da dodiruju zadnju površinu proizvoda. U suprotnom može doći do oštećenja.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
- Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabl ili višestruku priključnicu.
- Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
- Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
- Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrijati i izazvati požar.
- Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!
- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.



1.4 Bezbednost pri radu sa plinom

- **UPOZORENJE:** Upotreba gasnih proizvoda za kuvanje uzrokuje stvaranje supstanci koje se oslobađaju kao rezultat toplote, vlažnosti i sagorevanja u prostoriji. Uverite se da je kuhinja dobro provetrena, posebno kada koristite proizvod: Držite otvore za prirodnu ventilaciju otvorenim ili instalirajte mehanički uređaj za ventilaciju (mehanički ekstraktor / hauba). Intenzivna upotreba proizvoda duže vreme može zahtevati dodatnu ventilaciju: Na primer, otvaranje prozora ili efikasnija ventilacija, podizanje nivoa mehaničkog ventilacionog uređaja, ako postoji, itd.
- Ovaj proizvod treba koristiti u prostoriji koja ima pravilno podešen i funkcionalan senzor ugljen-monoksida. Proverite da li senzor ugljen-monoksida radi ispravno i često ga servisirajte. Senzor ugljen-monoksida treba postaviti najviše 2 metra od proizvoda.
- Uslovi podešavanja za ovaj uređaj navedeni su na etiketi (ili na pločici sa podacima)
- Potrebno je pravilno sagorevanje u proizvodima za kuvanje na gas. U slučaju

nepotpunog sagorevanja može doći do razvoja ugljen-monoksida (CO). Ugljen-monoksid je gas bez boje, mirisa i veoma toksičan, koji ima smrtonosno dejstvo čak i u veoma malim dozama.

Možete razumeti da gas dobro gori ako su plamenovi neprekidni i plavi. Ako je plamen talasast, isečen i intenzivno žut, gas ne gori dobro.

- Proizvodi i sistemi za kuvanje na gas moraju se redovno proveravati da li pravilno funkcionišu. Regulator, crevo i njegova stezaljka moraju se redovno proveravati i zameniti u rokovima koje preporučuje njihov proizvođač ili kada je to potrebno.
- Zatražite informacije o brojevima telefona za hitne slučajeve u vezi sa gasom i bezbednosnim merama u slučaju mirisa gasa od lokalnog dobavljača gasa.

! Šta uraditi kada osetite miris gasa!

- Nemojte koristiti otvoreni plamen ili ne pušiti. Nemojte koristiti električna dugmad (npr. dugme lampe ili zvono na vratima). Nemojte koristiti fiksne ili mobilne telefone.
- Otvorite vrata i prozore.

- Isključite sve ventile na proizvodima za kuvanje na gas i meraču gasa na glavnom kontrolnom ventilu, osim ako se ne nalaze u zatvorenom prostoru ili podrumu.
- Proverite da li su sve cevi i spojevi nepropusni. Ako i dalje osećate miris gasa, izađite iz kuće.
- Upozorite komšije.
- Pozovite vatrogasnu brigadu. Pozovite telefonom ispred kuće.
- Pozovite ovlašćeni servis i vašu kompaniju za distribuciju gasa.



1.5 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda, isključite ga sa napajanja i isključite priključke za plin.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Nemojte na uređaj stavljati predmete. Nosite uređaj vertikalno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite.

Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.



1.6 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.
- Nikad ne stavljajte proizvod na pod pokriven tepihom. U suprotnom može doći do pregrevanja električnih delova zbog nedostatka strujanja vazduha ispod mašine. To može da prouzrokuje probleme sa vašim proizvodom.
- Proizvod treba postaviti direktno na čistu, ravnu i tvrdu površinu. Ne treba ga postavljati na postolje ili podlogu. Proizvodi se ne smeju stavljati na kartonske ili plastične ploče.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji rizik da će plamen ploče za kuvanje zapaliti zavese i zapaljive materijale oko ploče za kuvanje. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/ cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/ cev može biti zgnječeno.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da

proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.

- Na zadnjem ili bočnom zidu mesta ugradnje proizvoda ne bi trebalo da bude crevo za plin, plastična cev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati usled toplotnog efekta tokom rada ploče za kuvanje i to može izazvati bezbednosni rizik.
- Pre početka rada na instalaciji plina, prekinite napajanje plinom. Postoji opasnost od eksplozije.
- Priključak proizvoda na sistem za napajanje plinom može izvršiti samo ovlašćeno i kvalifikovano lice. Postoji opasnost od eksplozije ili trovanja uskao popravke obavljaju neprofesionalna lica.
- Crevo za plin mora biti povezano tako da ne dodiruje pokretne delove na mestu gde je uređaj postavljen i da ga kače pokretni delovi prilikom pomeranja (npr. fioka). Pored toga, crevo za plin ne treba postavljati na mesta gde postoji mogućnost zaglavlivanja.
- Crevo za plin ne sme se pritiskati, savijati, zaglaviti ili dodirivati vruće delove proizvoda i posuđe na

proizvodu. Postoji opasnost od eksplozije zbog oštećenja creva za plin.

- Obavezno proverite proticanje plina nakon uspostavljanja priključka za plin na vašem proizvodu. Vodite računa da nema curenja plina. Ne koristite proizvod ako plin curi.



1.7 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima. Isključite dovod plina.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.

- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.
- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.
- Ne zatvarajte gornja vrata pre nego što se ploča za kuvanje ohladi. U suprotnom, poklopac može da pukne i da izazove povrede.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.
- Ne stavljajte zapaljive/ eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- Držite rastojanje kada otvarate vrata rerne tokom ili na kraju kuvanja. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.

1.8 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.

1.9 Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „**Upotreba dodataka**“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.

1.10 Bezbednost kuvanja

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
 - **UPOZORENJE:** Prilikom pripreme hrane s mašću ili uljem, opasno je ostaviti rernu bez nadzora jer to može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; Isključite proizvod sa napajanja, a zatim prekrijte plamen poklopcem ili prekrivačem plamena (itd.).
 - Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
 - Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
 - Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
 - Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
 - Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne.
- Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
 - Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
 - Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.

- Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
- Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
- Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
- Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
- Kada koristite rešetku za pečenje na roštilju, na donju rešetku treba staviti pleh. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.11 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, sunđere za ribanje, žicu za pranje sudova ili izbeljivač za čišćenje stakla prednjih vrata rerne i stakla gornjih vrata rerne (ako su isporučena uz vaš model). Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne

odlažite otpadni proizvod zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom

ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetske efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

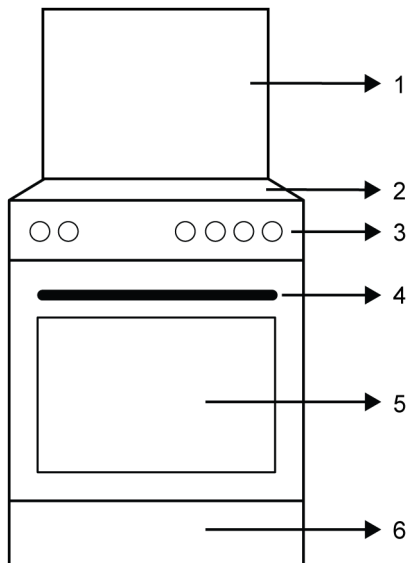
Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerina neće izgubiti na svojoj toploti.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za područje grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte površinu za spremanje hrane na grejnoj ploči i osnove posuda čistima. Nečistoće smanjuju prenos toplote između površine za spremanje hrane i osnove posuda.

3 Vaš proizvod

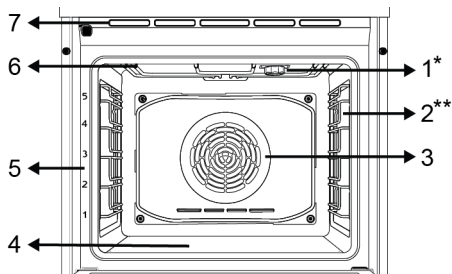
U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Gornji poklopac
- 2 Odeljak ploče za kuvanje
- 3 Kontrolna tabla
- 4 Ručka
- 5 Vrata
- 6 Donji deo

3.1.1 Jedinica za kuvanje

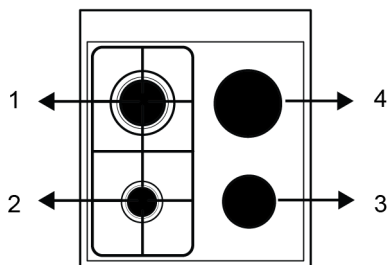


- 1 Sijalica
- 2 Žičane police
- 3 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 4 Donji grejač (ispod čelične ploče)
- 5 Pozicije police
- 6 Gornji grejač
- 7 Ventilacioni otvori

* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

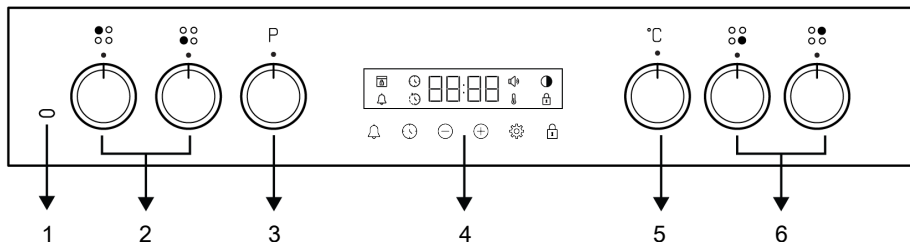
** Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primer prikazan proizvod sa žicom.

3.1.2 Odeljak za kuvanje



- 1 Zadnje levo - Brza ringla
- 2 Prednje levo - Dodatna ringla
- 3 Prednja desna - електрични решо
- 4 Zadnje desno - електрични решо

3.2 Uvođenje kontrolne table pećnice



- 1 Alarmna lampica aktivne ploče za kuvanje
- 2 Kontrolna okrugla dugmad ploče za kuvanje
- 3 Dugme za izbor funkcije
- 4 Tajmer
- 5 Dugme za izbor temperature
- 6 Kontrolna okrugla dugmad ploče za kuvanje

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete izabrati pomoću dugmeta za izbor funkcija. Okrenite levo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Dugme za izbor temperature

Možete da izaberete temperaturu koju želite da kuvate pomoću dugmeta za temperaturu. Okrenite u smeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

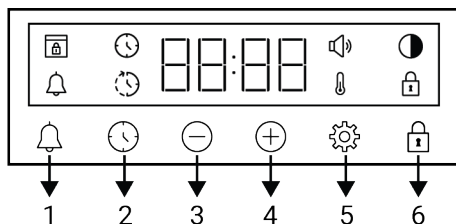
Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumeti iz simbola temperature na displeju tajmera. Simbol temperature se pojavljuje na displeju kada počne kuvanje, a simbol temperature nestaje kada uređaj dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u pećnici padne ispod podešene temperature, ponovo se pojavljuje simbol temperature.

Kontrolna okrugla dugmad ploče za kuvanje

Svojom pločom za kuvanje možete upravljati pomoću dugmadi za kontrolu ploče. Svako dugme pokreće odgovarajući gorionik/rešo. Možete zaključiti koji gorionik/rešo kontroliše iz simbola na kontrolnoj tabli.

Tajmer




- 1 Taster za alarm
- 2 Taster za podešavanje vremena
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za podešavanje
- 6 Taster za zaključavanje tastera

Simboli na ekranu

- : Simbol vremena pečenja
- : Simbol za kraj vremena pečenja *
- : Simbol alarma
- : Simbol nivoa osvetljenja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol temperature

 : Simbol nivoa jačine zvuka







 : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije rerne


Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grejač	*	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	*	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grejač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vruć vazduh zagrejan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Pojačivač	-	Svi grejači u rerni su u funkciji. Ova radna funkcija se koristi za brzo dovođenje peći na željenu temperaturu (prethodno zagrevanje). Ne koristite ga za pečenje hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na dugmetu za temperaturu.

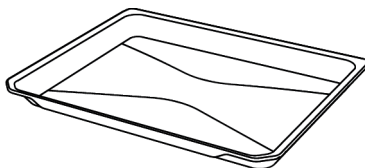
3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

 Plehovi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

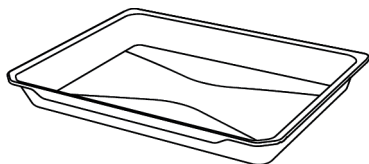
Standardni pleh

Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



Duboki pleh

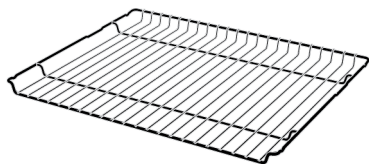
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.



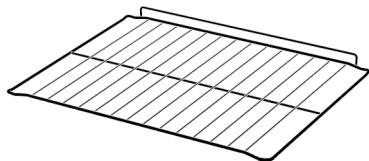
Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Na modelima sa žičanim policama :

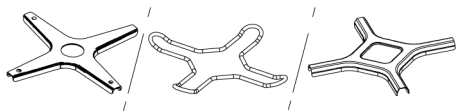


Na modelima bez žičanih policica :



Postolje za lonac za kafu

Koristi se za lonac za kafu.

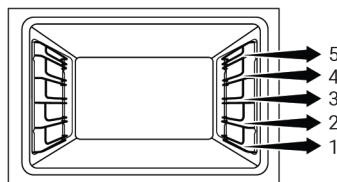


3.5 Korišćenje dodataka uređaja

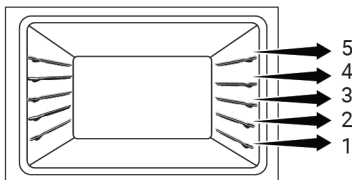
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policica u prostoru za pripremu hrane. Redosled policica je označen brojevima na prednjem okviru rene.

Na modelima sa žičanim policama :



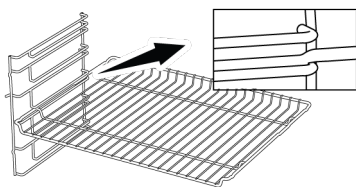
Na modelima bez žičanih policica :



Postavljanje žičanog roštilja na policice za kuvanje

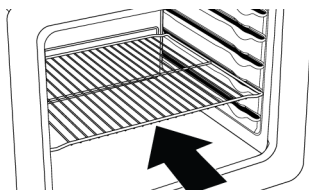
Na modelima sa žičanim policama :

Od ključne je važnosti da pravilno postavite žičanu rešetku na žičane bočne policice. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje kuvanje, žičani roštilj mora biti pričvršćen na tački zaustavljanja žičane policice. Ne sme da pređe preko tačke zaustavljanja da dođe u kontakt sa zadnjim zidom rene.



Na modelima bez žičanih policica :

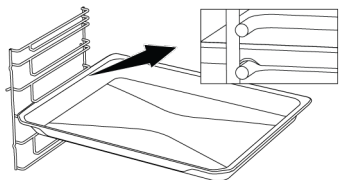
Ključno je pravilno postaviti žičanu rešetku na bočne policice. Žičana rešetka ima jedan pravac kada se postavlja na policu. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

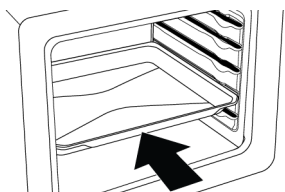
Na modelima sa žičanim policama :

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Na modelima bez žičanih policia :

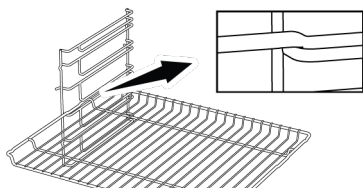
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



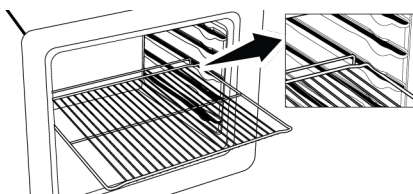
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprečava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :

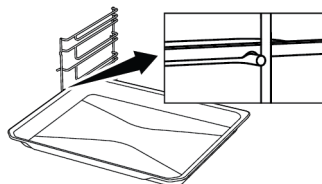


Na modelima bez žičanih policia :



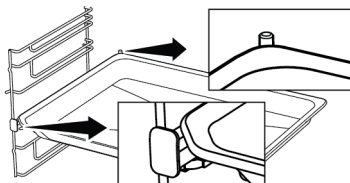
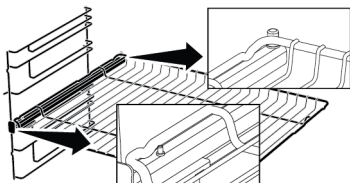
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine - Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su ispuččenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	850 /600 /600
Napon / Frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	5,4 kW
Ukupna potrošnja plina (kW)	3,9 kW (284 g/h - G30)
Vrsta rerne	Rerna s dodatkom ventilatora

Područje za kuvanje

Prednje levo	Dodatna ringla
Električna energija	1.0 kW (73 g/h – G30)

Prednja desna	електрични решо
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1000 W

Zadnje levo	Brza ringla
Električna energija	2.9 kW (211 g/h – G30)

Zadnje desno	електрични решо
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000 W

Tip gasa/pritisak koji je proizvod podešen:

G20 20 mbar

Kategorija gasnog proizvoda

Cat II 2H3B/P

Cat II 2H3+

Cat I 2H

Vrste gasa/pritisaci na koje se proizvod može pretvoriti:

G30 30 mbar

G30/G31 28-30/37 mbar

Osnove: Informacije o energetskeoj nalepnici kućnih električnih remi date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grejanje s ventilatorom , 2-Grejanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grejač.



Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.



Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

Kategorije/vrste/pritisak plina u određenoj državi

Tip plina, pritisak i kategoriju plina koji se mogu koristiti u državi u kojoj će proizvod biti ugrašen možete pronaći u tabeli ispod.

KODOVI DRŽAVA	KATEGORIJA		VRSTA I PRITISAK PLINA			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

KODOVI DRŽAVA	KATEGORIJA		VRSTA I PRITISAK PLINA			
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
SR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injector Table

Tabela ispod daje vrednosti injektora za sve vrste gasa zapaljivih materija za konverziju gasa. Možete da postignete svoje vrednosti injektora gledajući tehničku tabelu za tipove gasa koje možete da konvertujete u skladu sa vašim zapaljivim materijalom i državom. Injektori možda nisu isporučeni sa vašim proizvodom. Možete ga nabaviti u ovlašćenim servisima ili na mestu gde ste kupili proizvod.

Područje za kuvanje									
Električna energija	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

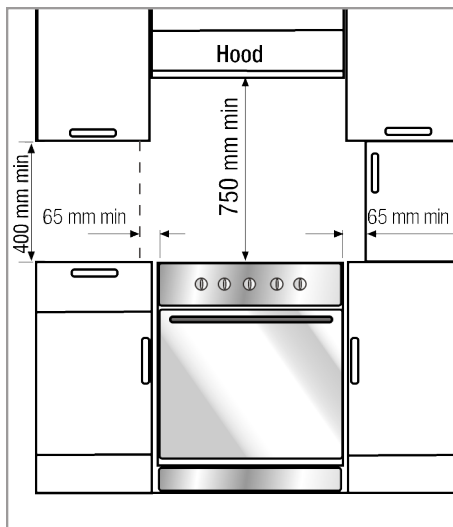
⚠ Opšta upozorenja

- Obratite se najbližem ovlašćenom serviseru za instalaciju proizvoda. Pobrinite se da električne i gasne instalacije budu na mestu pre nego što pozovete ovlašćenog servisera koji će pripremiti proizvod za korišćenje. Ako električne i gasne instalacije nisu obezbeđene, pozovite električara i montažera da izvedu potrebne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.
- Priprema lokacije i električne i gasne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.
- Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.
- Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

4.1 Pravo mesto za ugradnju

- Stavite proizvod na tvrdnu površinu zbog vazдушnih kanala ispod proizvoda. Ne sme se postavljati na postolje ili postolje. Noge proizvoda ne bi trebalo da uranjaju na mekane površine, npr. tepih itd.
- Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posuđe za kuvanje i pečenje, kao i hranu.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 1 prema EN 30-1-1 standardu, tj. njegova zadnja strana i jedna bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa druge strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400 mm iznad nivoa

ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65 mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.

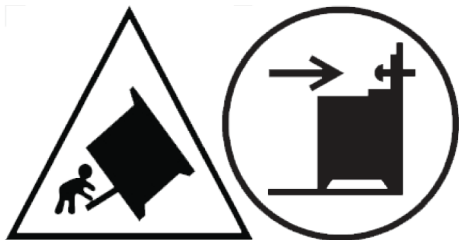


- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije. Ako u uputstvu za nape nije definisana nijedna veličina, ova visina treba da bude najmanje 650 mm.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

Sigurnosni lanac

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem lanca sa kojim je rena isporučena

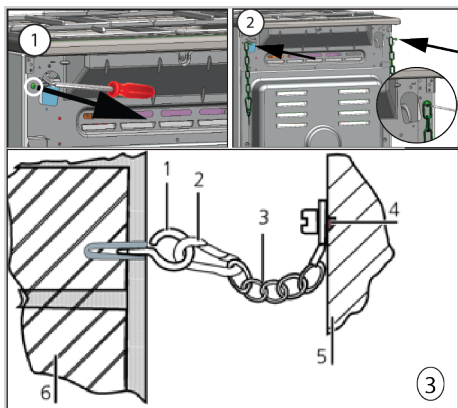
Upozorenje – opasnost od prevrtanja!



Upozorenje: Da bi se sprečilo prevrtanje uređaja, treba ugraditi ovo sredstvo za stabilizaciju. Pogledajte uputstva za instalaciju.

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).

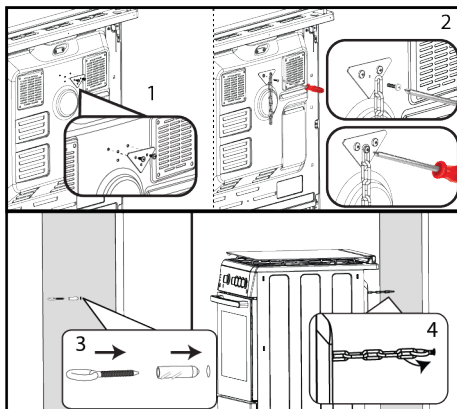


- 1 Kuka za stabilizaciju
- 2 Mehanizam blokiranja
- 3 Sigurnosni lanac
- 4 Učvrstite lanac na zadnjoj strani šporeta
- 5 Zadnja strana šporeta
- 6 Kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem jednog sigurnosnog lanca koji je isporučen sa reonom.

Pratite korake navedene na slici u nastavku da pričvrstite sigurnosni lanac na svom proizvodu.



i Stabilizacioni lanac treba da bude što je moguće kraći da bi se sprečilo da se rena naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjanje rerne. Stabilizacioni lanac za šporete nije dizajniran sa mestom za pričvršćivanje konzole.

Sobna ventilacija

Sve prostorije moraju da imaju prozor koji se otvara ili nešto slično, a u nekim prostorijama je neophodna i stalna ventilacija. Vazduh za sagorevanje se uzima iz prostorije, a izduvni gasovi se emituju direktno u prostoriju. Dobra ventilacija ima ključnu važnost za bezbedan rad vašeg aparata.

Prostorije sa vratima i/ili prozorima koji vode direktno ka spoljašnjem okruženju

Na vratima i/ili prozorima koji vode direktno ka otvorenom prostoru mora da postoji otvor za ukupnu ventilaciju dimenzija koje su naznačene u tabeli ispod na osnovu ukupne snage gasa na uređaju (ukupna potrošnja snage gasa uređaja je prikazana u tabeli sa tehničkim specifikacijama u ovom priručniku). Ako vrata i/ili prozori ne pružaju ukupni otvor za ventilaciju koji odgovara ukupnoj potrošnji gasa za uređaj kao što je navedeno u tabeli ispod, onda definitivno mora da postoji dodatni fiksni otvor za ventilaciju u prostoriji da bi se osigurali minimalni ukupni zahtevi za ventilaciju za ukupnu potrošnju gasa za

uređaj. Fiksni otvor za ventilaciju može da obuhvata otvore za postojeće cigle za provetravanje, dimenzije otvora za aspiratore itd.

Ukupna potrošnja gasa (kW)	Min. otvor za ventilaciju (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Prostorije koje nemaju vrata i/ili prozore koji se mogu otvoriti i koji direktno vode ka spoljašnjem okruženju

Ako prostorija gde je uređaj montiran ne sadrži vrata i/ili prozor koji se nudi direktan pristup otvorenom prostoru, treba koristiti druge proizvode koji definitivno pružaju fiksni ne podesivi otvor za ventilaciju koji se ne može zatvoriti i koji zadovoljava ukupne zahteve minimalnog otvora za ventilaciju za ukupnu potrošnju gasa na uređaju, kao što je navedeno u tabeli iznad. Takođe treba poštovati odgovarajuće propise u vezi sa građevinom.

U prostoriji ili unutrašnjem prostoru koji sadrže više od jednog uređaja na gas, potrebno je obezbediti dodatnu ventilaciju pored zahteva navedenih u tabeli iznad. Veličina dodatne površine za ventilaciju biće u skladu sa propisima za druge uređaje na gas.

Potrebno je da postoji minimalna razdaljina od 10 mm na donjoj ivici vrata koja se otvaraju ka unutrašnjem prostoru u prostoriji gde je proizvod montiran. Morate da osigurate da predmeti, kao što su tepisi i drugi prekrivači poda itd. ne utiču na zazor kada se vrata zatvore.

Šporet može da se postavi u kuhinji, kuhinji sa trpezarijom ili spavaćoj-dnevnoj sobi, ali ne i u prostoriji u kojoj se nalazi kupatilo ili tuš. Šporet ne sme da se instalira u spavaćoj-dnevnoj sobi čija je površina manja od 20 m³.

Nemojte da instalirate ovaj uređaj u prostoriji ispod nivoa zemlje osim ako je bar jedan njen zid iznad nivoa zemlje.

4.2 Električno povezivanje

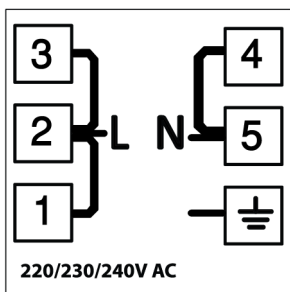
Opšta upozorenja

- Pre bilo kog rada sa električnim instalacijama, diskonektujte uređaj sa strujne mreže. Prisutna je opasnost od strujnog udara!
- Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će proisteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.
- Samo ovlašćeno i kvalifikovano lice sme povezati uređaj na strujnu mrežu. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za ptetu koja može nastati usled postupaka neovlašćenih lica.
- Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja. Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.


- Utikač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje). Nemojte koristiti produžne kablove ili višestruke utičnice za napajanje.
- Tokom povezivanja žica morate da poštuju nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.
- **Ukoliko se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu** : ako nije moguće diskonektovati sve polove na mreži, mora se postaviti jedinica razvodnika sa najmanje 3 mm razmaka između kontakata (osigurači, linijski prekidači, kontaktori) i svi polovi na razvodniku moraju biti u visini ili veće vrednosti od vrednosti neophodnih za uređaj u skladu sa IEE regulativama. Nepoštovanje ove preporuke može izazvati probleme u radu uređaja i poništiti garanciju na uređaj.
- Preporučuje se dodatna zaštita u obliku sklopke.

Ukoliko uređaj ima strujni kabl, ali bez utikača:

Povežite strujni kabl na strujnu mrežu kao što je objašnjeno ispod:



Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa sa 3 provodnika, za 1-fazni priključak:

- Braon = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

4.3 Priključak za plin

Opšta upozorenja

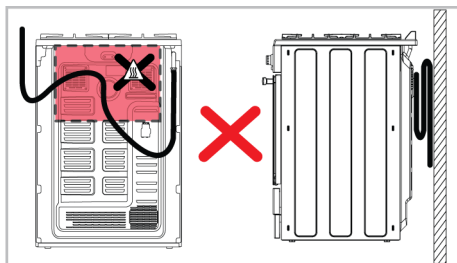
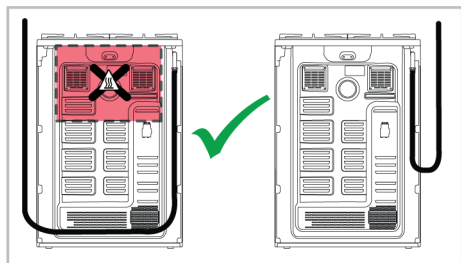
- Postoji rizik od eksplozije, požara i trovanja ako se instalacija, popravka ili priključivanje izvrši od strane neovlašćene/nelicencirane/nekvalifikovane osobe ili tehničara.
- Pre postavljanja proizvoda, proverite lokalne uslove snabdevanja (vrsta i pritisak plina) i da li je podešavanje plina proizvoda u skladu sa ovim uslovima. Uslovi podešavanja plina i vrednosti proizvoda nalaze se na etiketi (ili tipskoj etiketi).
- Ako kod vaše države nije na etiketi, pratite lokalna tehnička uputstva za vašu državu za priključivanje i konverziju plina.
- Proizvod može da poveže na sistem za snabdevanje plinom samo ovlašćena/licencirana/kvalifikovana osoba ili tehničar.
- Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećenja nastala usled postupaka obavljenih od strane neovlašćene/nelicencirane/nekvalifikovane osobe ili tehničara.
- Pre početka bilo kakvih radova na plinskoj instalaciji, onesposobite napajanje sa plinske mreže. Postoji opasnost od eksplozije!
- Ako kasnije treba da koristite svoj proizvod sa drugom vrstom plina, morate da se konsultujete sa ovlašćenom/licenciranom/kvalifikovanom osobom ili tehničarom da biste saznali kako se sprovodi odgovarajući postupak konverzije.
- Vodite računa da nakon svake upotrebe proverite da li je priključak za plin dobro zategnut. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu koja može nastati usled curenja plina koje može nastati kao rezultat priključka ili konverzije plina od strane neovlašćenih/nelicenciranih lica.

Rizici od požara:

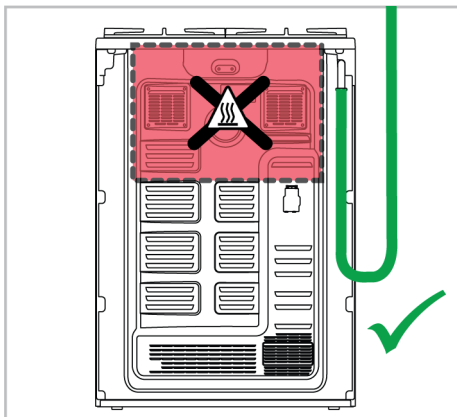
- Ako ne izvršite priključivanje u skladu sa uputstvima u nastavku, postoji rizik od curenja plina i požara. Naša kompanija se ne može smatrati odgovornom za štetu nastalu prethodno navedenim.
- Priključak na plin mora da izvrši samo ovlašćena/licencirana/kvalifikovana osoba ili tehničar.
- Vodite računa da je crevo za plin koje se koristi u priključku za plin u skladu sa lokalnim standardima za plin.
- Fleksibilno crevo za plin mora biti priključeno na način da ne dodiruje pokretne delove i vruće površine (prikazane na slici ispod) koje su u njegovoj neposrednoj okolini i da ne bude priklešteno prilikom pomeranja pokretnih delova (npr. fioka). Osim toga, ne treba ga stavljati u prostore gde se može prignječiti.
- Ne pomerajte proizvod za koji je izvršeno priključivanje na plin. Ako se pomeri, može postojati rizik od curenja plina.
- Za priključivanje i konverziju plina mora se koristiti ključ.

Izbor strane priključka za gas

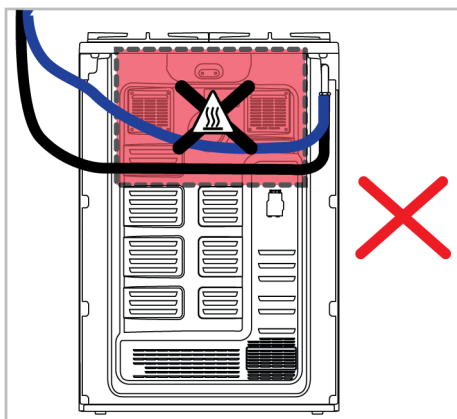
- Crevo za plin treba spojiti tako što ćete napraviti širokogaone okrete protiv mogućnosti lomljenja i preklapanja tokom priključivanja.
- Crevo za plin ne treba da se gnječi, savija, stiska, dodiruje oštrim uglovima ili da dolazi u kontakt sa vrućim delovima proizvoda i posudama za kuvanje na proizvodu. Postoji opasnost od eksplozije usled oštećenja creva za plin!
- Crevo za plin ne bi trebalo da dođe u kontakt sa delovima koji mogu dostići temperaturu od 70°C iznad sobne temperature.

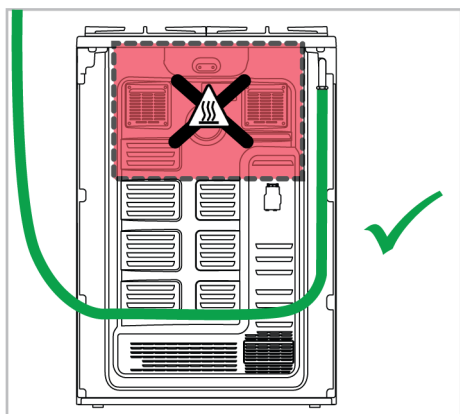
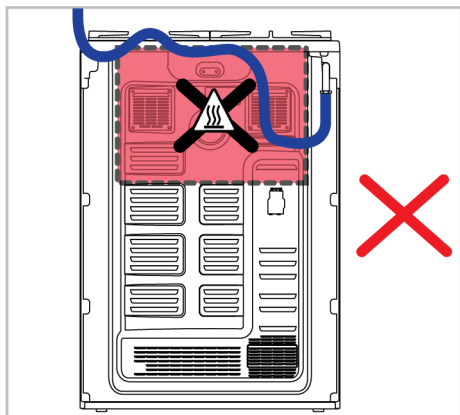


- Pre priključivanja plina proverite jesu li dovod plina s mreže i izlaz za crevo za plin proizvoda koji se spaja na plin na istoj strani.



- Ako izlaz creva za gas i dovod gasa nisu okrenuti na istoj strani, uverite se da crevo ne prolazi kroz vruću oblast kada ga povezujete.





Delovi za gasni priključak

Delovi i vizuelni prikazi alata, koji mogu biti potrebni za priključak gasa, dati su u nastavku. U zavisnosti od modela, ovi delovi možda neće biti isporučeni uz proizvod. Delovi plinskih priključaka koji će se koristiti mogu se razlikovati u zavisnosti od vrste plina i propisa primenljivih u državi. Zaptivač za sprečavanje curenja :



Priključni deo EN 10226 R1/2" :



Priključni deo za tečni plin (G30,G31) :



Priključni deo za izlaz plina :



Čep zastora :

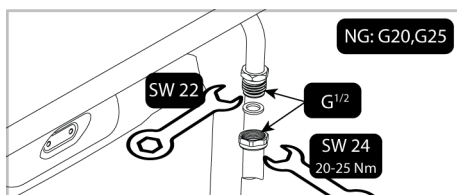


Izvođenje plinskog priključka - NG

- Instalacija prirodnog plina mora biti pripremljena na odgovarajući način za montažu pre ugradnje proizvoda. Mora postojati ventil za prirodni plin na izlazu iz plinskog sistema da bi se priključio na proizvod.
- Uverite se da je ventil za prirodni plin lako dostupan.
- Povežite svoj proizvod sa sistemom prirodnog plina u vašem domu pomoću fleksibilnog creva za plin koje je u skladu sa lokalnim standardima.
- Prilikom priključivanja plina, mora se koristiti nova zaptivna zaptivka.
- Dovod plina mora biti priključen preko plinske cevi ili sigurnosnog creva za plin sa navojnim spojnicama na oba kraja.

Priključak tipa EN ISO 228 G1/2"

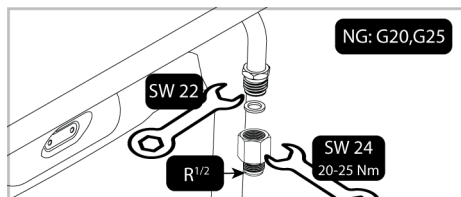
1. Postavite novu zaptivku u spojni deo i vodite računa da je zaptivka pravilno postavljena.
2. Pričvrstite priključak za plin za uređaj pomoću ključa od 22 mm i postavite spojni deo u priključni deo pomoću ključa od 24 mm.



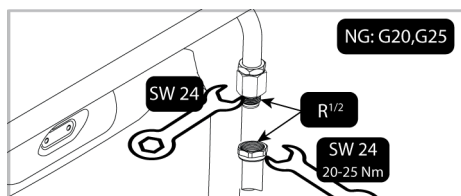
3. Nakon priključivanja morate proveriti ima li tragova curenja na priključnom delu.

Priključak tipa EN 10226 R1/2"

1. Postavite novu zaptivku u spojni deo za prirodni plin i vodite računa da zaptivka bude pravilno postavljena.
2. Dok držite izlaz za priključak za plin proizvoda fiksiran ključem od 22, spojite komad za priključivanje sa izlazom za plin proizvoda pomoću ključa 24 i dobro zategnite.



3. Umetnite novu zaptivnu zaptivku u sigurnosno crevo/cev za gas. Uverite se da je zaptivač pravilno postavljen.
4. Omotajte zaptivnu masu oko navojnog dela interkonektora. Povežite navojni deo sigurnosnog plinskog creva/cevi na interkonektor pomoću ključa od 24 mm i čvrsto ga zategnite, držeći međukonektor fiksiranim pomoću ključa od 24 mm.



5. Nakon priključivanja morate proveriti ima li tragova curenja na priključnom delu.

Izvođenje plinskog priključka - LPG

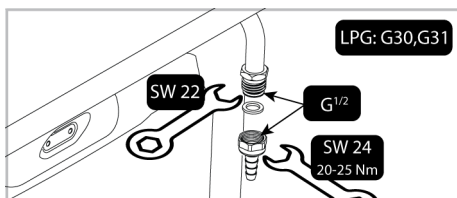
- Vaš proizvod treba da bude povezan na način da bude blizu priključka za plin kako bi se sprečilo curenje plina.
- Pre nego što povežete plin, obezbedite plastično crevo za plin i odgovarajuću stezaljku za montažu. Unutrašnji prečnik plastičnog creva za plin mora biti 10 mm,

a dužina ne sme biti veća od 150 cm. Plastično crevo mora biti nepropusno i lako dostupno za kontrolu.

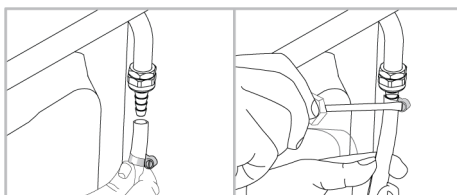
- Mora se redovno proveravati da li plinski uređaji i sistemi ispravno funkcionišu. Regulator, crevo i njegova obujmica moraju se redovno proveravati i zameniti u rokovima koje preporučuje proizvođač ili po potrebi.
- Prilikom priključivanja plina, mora se koristiti nova zaptivna zaptivka.
- Priključak za plin se mora izvršiti preko creva za plin ili fiksnog priključka.

Priključak sa stegnutim (bez navoja) crevom za gas

1. Postavite novu zaptivku u spojni deo za tečni plin i vodite računa da je zaptivka pravilno postavljena.
2. Pričvrstite izlaz priključka za plin proizvoda ključem od 22 mm, spojite spojni deo sa izlazom za plin proizvoda pomoću ključa od 24 mm i dobro zategnite.



3. Postavite montažnu stezaljku na jedan kraj creva za plin. Omekšajte kraj creva za plin na koji ste pričvrstili stezaljku tako što ćete ga staviti u ključalu vodu na jedan minut.
4. Umetnite omekšano crevo za plin do kraja u priključni deo. Čvrsto zategnite stezaljku pomoću odvijača.



5. Nakon priključivanja morate proveriti ima li tragova curenja na priključnom delu.

Provera curenja na mestu priključivanja

- Proverite jesu li sva dugmad na proizvodu isključena. Proverite je li dovod plina otvoren. Pripremite sapunicu i nanosite je na spojnu tačku creva da biste proverili curi li plin.
- Deo na koji ste stavili sapunicu će zapeniti ako plin curi. U tom slučaju još jednom proverite priključak za plin.
- Umesto sapuna, možete koristiti komercijalno dostupne sprejeve za proveru curenja plina.
- Ako dođe do curenja plina, isključite dovod plina i proventrite prostoriju.
- Nikada ne koristite šibicu ili upaljač da biste izvršili proveru curenja gasa.

4.4 Postavljanje proizvoda

1. Gurnite proizvod prema zidu kuhinje.
2. Pričvrstite sigurnosni lanac koji ste povezali sa proizvodom za zid.
3. Podesite noge pećnice.

Podešavanje nogu pećnice

Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda za kuvanje. Ova opasna situacija se može izbeći ako je proizvod nivelisan i uravnotežen.

Radi sopstvene bezbednosti, uverite se da je proizvod u nivou tako što ćete podesiti četiri stopice na dnu okretanjem ulevo ili udesno i poravnati u ravni sa radnom površinom.

Konačna provera

1. Ponovo priključite proizvod na električnu mrežu.
2. Proverite sve električne funkcije.
3. Otvorite snabdevanje gasom.
4. Proverite gasne instalacije na sigurnost i čvrstoću armatura.
5. Upalite gorionike i proverite izgled plamena.



Plamen mora biti plave boje i pravilnog oblika. Ako je plamen žučkast, proverite da li je poklopac gorionika dobro postavljen ili očistite gorionik.

4.5 Promena vrste plina

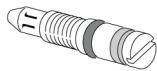
Opšta upozorenja

- Pre početka bilo kakvih radova na plinskoj instalaciji, isključite proizvod sa napajanja sa plinske mreže. Postoji opasnost od eksplozije!
- Svi plinski injektori moraju biti zamenjeni i podešavanje sagorevanja plinskih dovoda mora se izvršiti u praznom hodu kako bi proizvod bio pogodan za upotrebu sa drugim plinom.
- Nakon što je vrsta plina promenjena, nova oznaka tipa plina na rezervnoj vrećici mora da se stavi na trenutnu etiketu koja se već nalazi na zadnjoj strani proizvoda.
- Tip konvertibilnog plina i kategorije plina vašeg proizvoda po državi su dati u odeljku „Kategorije/vrste plina/pritisak karakterističan za državu“. Proverite u ovoj tabeli vrste plina koje možete konvertovati u vašem lokalnom području. Ne možete izvršiti konvertovanje u vrste plina koje nisu navedene u ovoj tabeli.
- Rezervni injektor pogodan za vrstu plina koji želite da konvertujete možda neće biti isporučen sa proizvodom. Injektore možete nabaviti u ovlašćenom servisu ili na mestu na kojem ste kupili proizvod.
- Vrednosti injektora i vrste plina koje treba koristiti za gorionike date su na kraju odeljka. Izvršite priključak tipa gasa koji treba da se konvertuje kao što je opisano u odeljku za povezivanje gasa.

Delovi za konverziju plina

Delovi i vizuelni elementi alata, koji mogu biti potrebni za konverziju plina, dati su u nastavku. U zavisnosti od modela, ovi delovi možda neće biti isporučeni uz proizvod.

Prespojna mlaznica

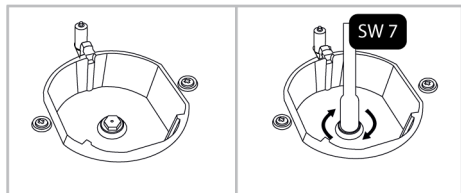


Injektor gorionika

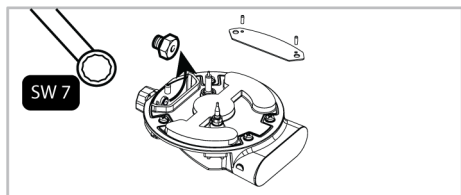


Zamena injektora za gorionike

1. Isključite sva kontrolna dugmad na kontrolnoj tabli.
2. Isključite dovod plina.
3. Skinite poklopac gorionika i telo gorionika.
4. Uklonite injektore plina okrećući ih u smeru suprotnom od kazaljke na satu. (ključem br. 7)



5. Ako vaš proizvod ima vok ložište sa injektorom sa bočnim ulazom, uklonite injektor pomoću ključa br. 7.



- i** Na nekim gorionicima za kuvanje, injektor je prekriven metalnim delom. Ovaj metalni poklopac se mora ukloniti da biste zamenili injektor.

6. Ugradite nove plinske injektore. (Obrtni moment 4 Nm)
7. Proverite sve priključke kako biste bili sigurni da su instalirani bezbedno i sigurno.

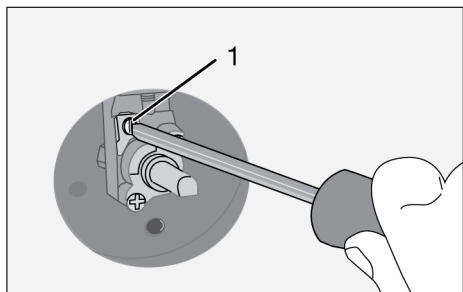
- i** Novi injektori imaju svoju poziciju označenu na pakovanju ili možete konsultovati tabelu injektora.

8. Morate proveriti da li na injektorima ima tragova curenja nakon priključivanja.

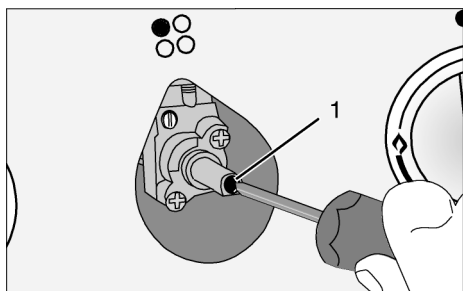
- i** Osim u specijalnim uslovima, ne pokušavajte da uklonite slavine plinskog gorionika. Ako slavine treba da se promene, pozovite ovlašćeni servis.

Podešenje redukovanog protoka plina za slavine ploče za kuvanje

1. Upalite gorionik koji treba da se podesi i okrenite dugme na niži položaj.
2. Skinite dugme sa slavine za plin.
3. Koristite odvijač odgovarajuće veličine da biste putem zavrtnja za podešavanje prilagodili brzinu protoka.
4. Za LPG (butan - propan) okrećite zavrtnj u smeru kazaljke na satu. Za prirodni gas treba jednom da okrenete zavrtnj u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu
 - ⇒ Normalna dužina pravog plamena u redukovanom položaju treba da bude 6-7 mm.
5. Ako je plamen duži od željene pozicije, okrećite zavrtnj u smeru kretanja kazaljke na satu. Ako je kraći, okrećite suprotno smeru kretanja kazaljke na satu.
6. Za završnu kontrolu, gorionik dovedite i u položaj visokog plamena i u položaj redukovanog plamena i proverite da li se plamen pali ili gasi.
7. U zavisnosti od tipa slavine za gas koja se koristi kod vašeg uređaja, položaj zavrtnja za podešavanje može biti različit.



1 Zavrtanj za podešavanje brzine protoka

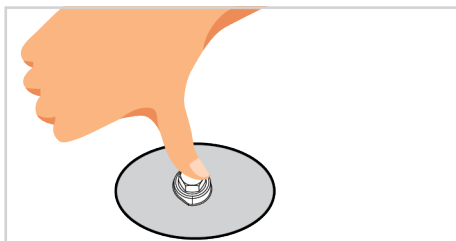


1 Zavrtanj za podešavanje brzine protoka

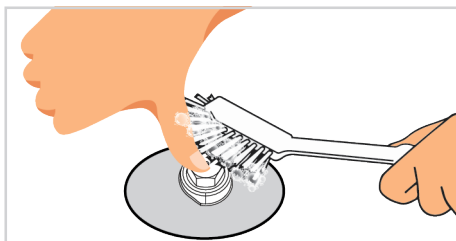
Provera curenja na injektorima

Pre nego izvršite konverziju na proizvodu, proverite da su sve kontrolne tipke okrenute u položaj za isključivanje. Nakon ispravne konverzije injektora, za svaki injektor treba proveriti da li curi plin.

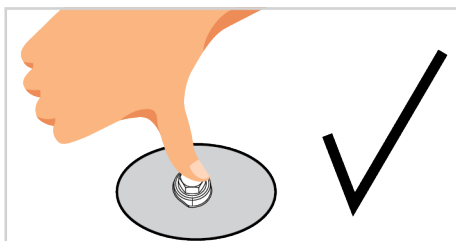
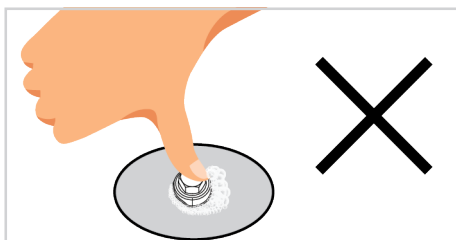
1. Proverite da li je dovod plina za proizvod uključen, a pri tom i dalje držite sve kontrolne tipke u položaju za isključivanje.
2. Svaka rupa injektora blokira se pritiskom prsta razumnom snagom kako bi se zaustavilo curenje plina kada se uključi odgovarajuća kontrolna tipka i zadrži u pritisnutom položaju da bi plin mogao da dospije do injektora.



3. Nanesite pripremljenu vodu sa sapunom malom četkom na priključak injektora, ukoliko dođe do curenja plina na priključku injektora voda sa sapunom će početi da penuša. U tom slučaju zategnite injektor razumnom snagom i ponovite postupak u koraku 3. još jednom.



4. Ako i dalje ima pene, morate odmah isključiti napajanje proizvoda plinom i pozvati ovlašćenog serviseru ili licencirano tehničko lice. Ne koristite proizvod sve dok ovlašćeni servis nije intervenisao na proizvodu.



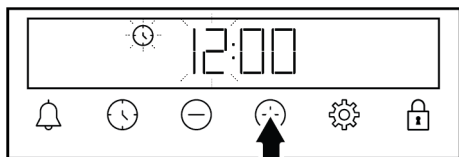
5 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

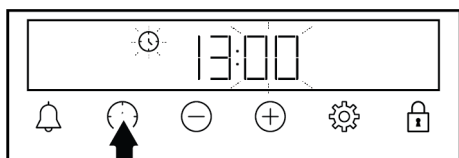
5.1 Prvo podešavanje tajmera

i Uvek podesite tačno vreme pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, nećete moći da spremate hranu u nekim režimima rerne.

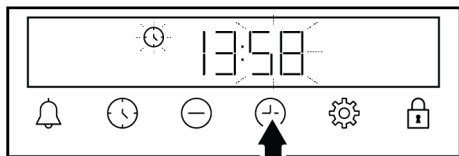
1. Kad prvi put pokrenete rernu, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera \oplus/\ominus .



3. Dodirnite taster ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere \oplus/\ominus da biste podesili minute.



5. Potvrdite dodir na taster ⌚ ili ⚙️.
⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

i Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerna neće početi da radi. Da bi vaša rerna funkcionisala, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podesiti tačno vreme ili dodirnuti taster ⌚ kada tačno vreme bude „12:00“. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“.

i U slučaju prekida napajanja, podešavanja tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

5.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See "Radne funkcije rerne [► 17]". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo

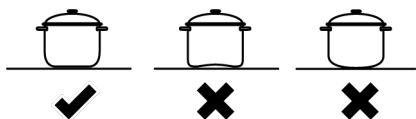
dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

6 Kako koristiti ploču za kuvanje

6.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

Opšta upozorenja

- Na ploču za kuvanje ne stavljajte šerpe i tiganje koji nisu u ravnoteži i koji se lako nagnu.



- Ne zagrevajte prazne šerpe/tiganje. To bi moglo da ošteti šerpe i uređaj
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.

- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.
- Nemojte da stavljate poklopce na šerpe i tiganje koji su na gorionicima/zonama.
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

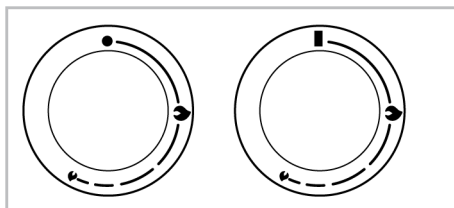
Vrsta ringla ploče za kuvanje	Prečnik lonca - cm
Dodatna ringla	12 – 18
Regularna ringla	18 – 20
Brza ringla - Wok ringla	22 - 24

електрични решо - (180 mm)	18 - 20
електрични решо - (145 mm)	14 - 16

Nemojte koristiti šerpe/tiganje koji prelaze gore navedene dimenzije. Upotreba većih tiganja/šerpi koji prelaze navedene dimenzije može da prouzrokuje trovanje ugljen-monoksidom i pregrevanje površina u blizini i dugmadi. Osim toga, ako je površina za kuvanje vašeg proizvoda staklena, doći će do pregrevanja te će se proizvod oštetiti. Upotreba manjih tiganja/šerpi može da prouzrokuje opekline plamenom.

6.2 Rad ploča za kuvanje

Dugme za upravljanje ringlom na plin



- ■ Pozicija isključenosti
- 🔥 Mali plamen: Najniža snaga plina
- 🔥 Veliki plamen: Najveća snaga plina

Svojom pločom za kuvanje možete upravljati pomoću okruglih dugmadi za kontrolu ploče. Svako dugme pokreće

odgovarajuću ringlu. Možete zaključiti kojom ringlom upravlja po simbolima na kontrolnoj tabli.

Kada je isključen (gornji položaj), ringla se ne napaja plinom. Nakon paljenja ringle, možete kuvati podešavanjem nivoa plina na okruglom dugmetu. Podesite željenu snagu kuvanja tako što ćete poravnati okruglo dugme sa odgovarajućim simbolom.

Paljenje ringla na plin

- ✓ Ringle na plin se pale pomoću komandnih okruglih dugmadi.

1. Pritisnite okruglo dugme ringle.
2. Dok pritiskate okruglo dugme, okrenite ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu do simbola velikog plamena.
3. Kad se pojavi varnica, plin će se zapaliti.
4. Nakon početnog paljenja, nastavite da pritiskate okruglo dugme 3-5 sekundi.
5. Ako se plin ne zapali nakon pritiska i otpuštanja okruglog dugmeta, ponovite isti postupak pritiskom na okruglo dugme u trajanju od 15 sekundi.

i Otpustite dugme ako se ringla ne upali u roku od 15 sekundi. Sačekajte najmanje 1 minut pre nego što pokušate ponovo. Postoji opasnost od akumulacije plina i eksplozije!

6. Podesite željeni nivo snage.

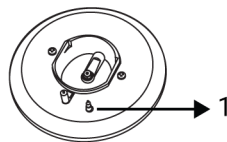
Isključivanje ringla na plin

Postavite okruglo dugme ringle u položaj isključeno (gore).

i Ako se plamen ringle slučajno ugasi, isključite okruglo dugme za kontrolu ringle. Ne pokušavajte ponovo da palite ringlu najmanje 1 minut.

Sigurnosni mehanizam za zatvaranje plina

Kao mera predostrožnosti protiv izduvavanja usled prelivanja preko gornjih ringli, sigurnosni mehanizam počinje da radi i odmah isključuje plin.



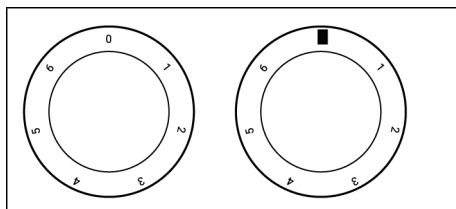
1 Sigurnosno zatvaranje plina

Da biste aktivirali sigurnosni mehanizam za isključivanje plina, držite kontrolno okruglo dugme pritisnuto još 3-5 sekundi nakon što upalite ploču za kuvanje.

i Otpustite okruglo dugme ako se ringla ne upali u roku od 15 sekundi. Sačekajte najmanje 1 minut pre nego što pokušate ponovo. Postoji opasnost od akumulacije plina i eksplozije!

i Kada se stakleni gornji poklopac zatvori ili ukloni sa proizvoda, dovod plina do ringli na ploči za kuvanje će se prekinuti. Iz tog razloga, ne možete koristiti ringle na ploči za kuvanje kada je stakleni gornji poklopac zatvoren ili uklonjen sa proizvoda.

Korišćenje ringle(a)



Ringlama možete upravljati pomoću okruglog(ih) dugmeta za upravljanje ringlom(ama). Svako okruglo dugme služi za upravljanje odgovarajućom ringlom. Možete zaključiti kojom ringlom upravlja po simbolima na kontrolnoj tabli.

Kada je isključena (gornji položaj), ringla ne radi. Podesite željeni nivo kuvanja tako što ćete poravnati dugme sa odgovarajućim nivoima.

Ringle mogu imati različite nivoe rada u zavisnosti od modela vašeg uređaja. Možete da izaberete odgovarajući nivo za svoj tip kuvanja koristeći tabelu ispod.

6 nivoa:

- 1 : Podgrejavanje
- 2 – 3 : Vrenje, mirovanje
- 4 – 6 : Pečenje, prženje, kuvanje

Alarmna lampica aktivne ploče za kuvanje

Čim se ringla(e) uključe, lampica upozorenja aktivne ploče za kuvanje na kontrolnoj tabli se uključuje. Ova lampica pokazuje da ringla ili bar jedna od njenih ringli, ako ih ima, radi. Kada su sva dugmad za ringle isključena, lampica se gasi.

Uključivanje grejne ploče:

Za rad grejnih ploča koristi se kontrolna dugmad ploče za kuvanje. Da bi postigli željeni nivo kuvanja, kontrolno dugme za ploču za kuvanje okrenite na željeni nivo.

Isključivanje grejne ploče:

Dovedite kontrolno dugme gorionika u OFF (isključeni, gornji) položaj.

Upotreba grejnih ploča

Dugmad na ploči za kuvanje koji regulišu grejnu ploču mogu se okretati u oba smera da bi se kontrolirala temperatura koja zavisi o odabranim nivoima.



Ako postoje grejne ploče sa funkcijom brzog zagrevanja, one su označene sa crvenom tačkom.

Zaštita od pregrevanja

Ploče za kuvanje snage preko 1000W opremljene su zaštitom od pregrevanja. Zaštita od pregrevanja smanjuje snagu grejne ploče u sledećim uslovima:

- Nema šerpi ni posuda na grejnoj ploči.
- Na grejnoj ploči nalazi se prazna šerpa ili posuda.
- Dno šerpe ili posude nije ravno.

7 Korišćenje rerne

7.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerne se može pregrejati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerne počne da peče. U nekim je modelima osvetljenje upaljeno tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

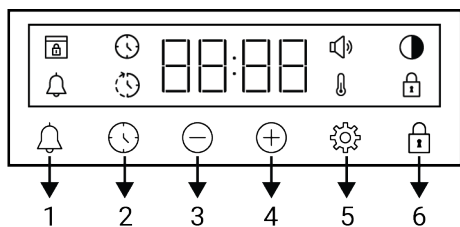
7.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5 sati i 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate opet podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.
- Ako je izvršeno neko podešavanje spremanja hrane, tačno vreme se ne može podesiti.
- Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.

- U slučajevima kada je podešeno vreme spremanja hrane ili vreme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirima na taster 🕒.

Tajmer



- 1 Taster za alarm
- 2 Taster za podešavanje vremena
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za podešavanje
- 6 Taster za zaključavanje tastera

Simboli na ekranu

- 🕒 : Simbol vremena pečenja
- 🕒 : Simbol za kraj vremena pečenja *
- 🔔 : Simbol alarma
- 🌙 : Simbol nivoa osvetljenja
- 🔒 : Simbol zaključavanja tastera
- 🌡️ : Simbol temperature
- 🔊 : Simbol nivoa jačine zvuka
- 🚪 : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu s okruglim dugmetom za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremiti hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.



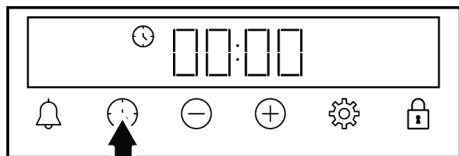
1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a simbol 🔔 će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol 🔔 nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane:

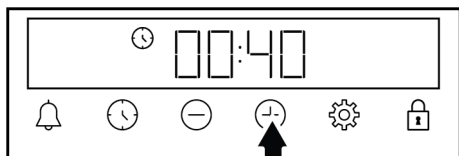
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite taster 🕒 dok se na ekranu ne pojavi simbol 🕒 za vreme spremanja hrane.





i Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti taster \oplus za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tastera \oplus/\ominus .


3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera \oplus/\ominus .



i vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i simbol  pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje.


5. Nakon što je podešeno vreme spremanja hrane završeno, na ekranu se pojavljuje „End“, simbol  treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koji taster da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

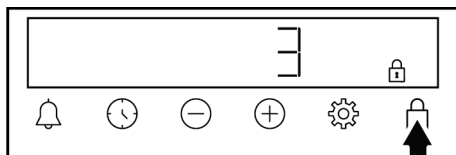
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koji taster, rerna će ponovo početi da radi. Da biste sprečili da rerna ponovo radi nakon kraja upozorenja, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za temperaturu i okruglog dugmeta za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno).



7.3 Podešavanja

Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi tajmer od smetnji.

1. Dodirnite taster dok se na ekranu ne pojavi simbol .





⇒ Simbol  se prikazuje na ekranu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje tastera se aktivira kada se odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koji taster dok je podešeno zaključavanje tastera, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  treperi.

i Ako otpustite taster pre kraja odbrojavanja, zaključavanje tastera se ne aktivira.

i Tasteri za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tastera aktivirano. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tastera

1. Dodirnite taster dok sa ekrana ne nestane simbol .



⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano.

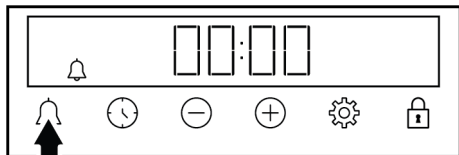
Podešavanje alarma

Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.

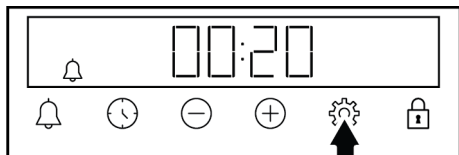



Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol tastera .



2. Podesite alarm pomoću tastera /.



⇒ Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vreme alarma počinje da odbrojava na ekranu. Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.





3. Nakon završetka vremena alarma, simbol  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma



1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

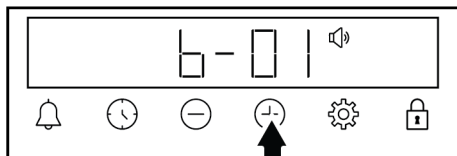
⇒ Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.



Ako želite da otkazete alarm;

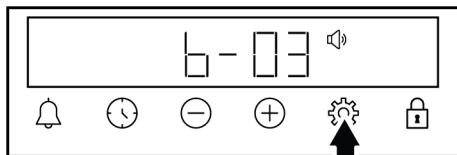
1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vreme alarma. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tastera  duže vremena.


Podešavanje jačine zvuka

1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



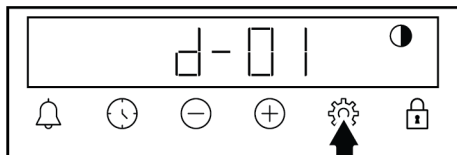
2. Podesite željeni nivo pomoću tastera /. (**b-01-b-02-b-03**)



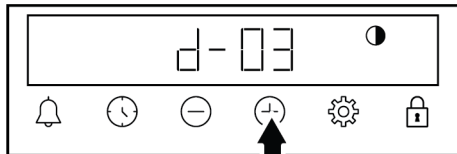
3. Dodirnite taster  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje jačine zvuka postaje aktivno nakon nekog vremena.


Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol .







2. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tastera /. (**d-01-d-02-d-03**)

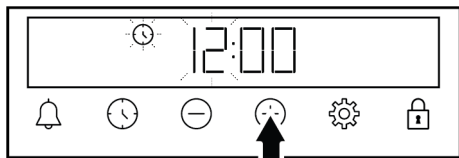




3. Dodirnite taster  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje osvetljenosti postaje aktivno nakon nekog vremena.

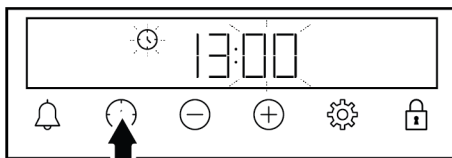
Promena tačnog vremena



Na vašoj rerni; da promenite doba dana koje ste prethodno podesili,

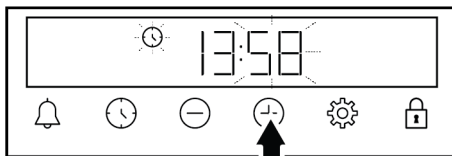
1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera /.




3. Dodirnite taster  ili  da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere / da biste podesili minute.



5. Potvrdite dodir na taster  ili .

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol  nestaje sa ekrana.

8 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodatka za ta jela.

8.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

8.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja policica rerne.

- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 45
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Gornji i donji grejač	2	180	30 ... 50
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 45
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač + ventilator	2	160	20 ... 30
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 35
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 45
Lazanje	Staklena/ metalniapravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	60 ... 75
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	220	10 ... 25

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

8.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.

- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 170	110 ... 120
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

8.1.3 Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koru i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Žičani gril - Stavite jednu posudu na donju policu.	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, nakon 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrevati posude preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.

8.1.4 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela načina spremanja testnih obroka

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 45
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač + ventilator	2	160	20 ... 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	60 ... 75

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

9 Održavanje i čišćenje

9.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće

upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Za ploče za kuvanje:

- Kisela prljavština kao što su mleko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima zona za kuvanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.

- Koristite meku krpom sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/ nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rena se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje [▶ 49]").
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rene i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rene u tom slučaju.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rene se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirčeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

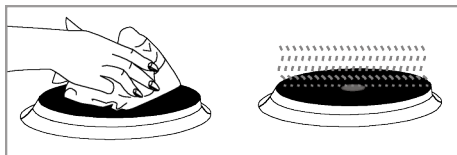
9.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte pribor proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

9.3 Čišćenje ringle

Električne ploče za kuvanje

1. Isključite grejne ploče i čekajte da se rashlade.
2. Po potrebi, očistite grejne ploče sredstvom za čišćenje (možete nabaviti sredstva za čišćenje/omekšivače od specijalizovanih prodavnica).
3. Zagrevajte samo nekoliko minuta nakon čišćenja da bi se osušio njihov gornji deo.
4. Redovno nanosite tanak sloj mašinskog ulja na gornju površinu grejne ploče da biste je zaštitili.



Čišćenje gasnih gorionika

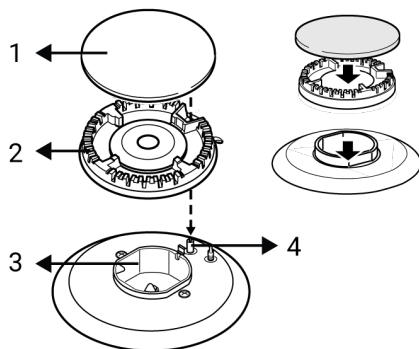
1. Prije čišćenja ploče za kuvanje, uklonite držače šerpe, poklopce gorionika i glave sa ploče za kuvanje.
2. Očistite površinu ploče za kuvanje prema preporukama iz opštih informacija za čišćenje prema vrsti površine (emajlirana, staklena, inoks, itd.).
3. Očistite komoru gorionika krpom natopljenom deterdžentom ili mekanom četkom koja ne grebe. Proverite da li je ostalo hrane.
4. Očistite svećice i termalne elemente (u modelima sa paljenjem i termalnim elementom) sa jako iscedenom krpom. Zatim osušite čistom krpom. Pazite na to da svećica i termalni element budu potpuno suvi.

5. Očistite poklopce gorionika i glave vodom sa deterdžentom nakon svakog rada i zatim ih osušite.
6. U slučaju tvrdokornih mrlja, poklopce gorionika i glave držite u vodi sa deterdžentom ili toploj sapunici barem 15 minuta. Čistite nemetalnom četkom koja ne grebe.
7. Možete koristiti Quick&Shine sredstva za čišćenje unutrašnjosti i rešetki pećnice, koje su korišćene na emajliranim površinama i koje je preporučio ovlašćeni serviser, posebno kod tvrdokornih mrlja na emajliranim poklopcima gorionika.
8. Sprečite svaki kontakt poklopaca gorionika sa agresivnim deterdžentima kao što su sredstva za čišćenje unutrašnjosti pećnice, sredstva za otklanjanje kamenca dok ih čistite, jer bi to moglo da prouzrokuje promenu boje.
9. Očistite držače šerpe vodom sa deterdžentom i mekanom četkom koja ne grebe nakon svakog rada i zatim ih osušite.
10. Kada se poklopci gorionika i držači šerpe koriste mokri, tvrdokorne mrlje kamenca mogu se pojaviti zbog toplote. Pre rada proverite da li je osušen.
11. Stavite glave gorionika, poklopce i držače šerpe.
12. Kod stavljanja držača šerpe, proverite da li su na sredini gorionika. U modelima sa iglama pričvrstite klinove na ploči gorionika na proreze za igle na držačima lonaca.

Sastavljanje delova gorionika

1. Stavite delove prema prikazu na slici nakon čišćenja gorionika.
2. Stavite glavu gorionika tako da prolazi kroz svećicu gorionika (4). Okrenite glavu gorionika na desno i levo da biste bili ubeđeni da čvrsto naleže unutar komore gorionika.

3. Stavite poklopac gorionika na glavu gorionika.



- 1 Poklopac gorionika
- 2 Glava gorionika
- 3 Komora gorionika
- 4 Svećica (u modelima sa paljenjem)

9.4 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekanom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekanom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

9.5 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

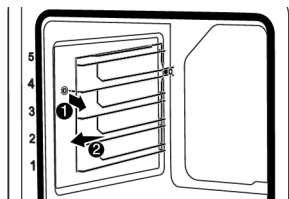
Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“.

Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ se prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji deo žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

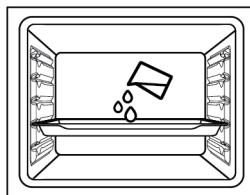
9.6 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u rerni i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.



3. Podesite rernu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

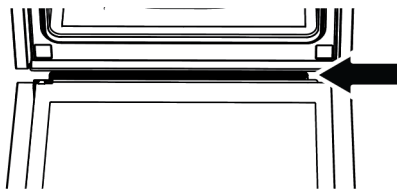
Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost rerne mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

U slučaju tvrokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodata voda ispari i kondenzuje se na unutrašnjoj strani rerne i na vratima rerne kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj rerni. Kondenzat koji se stvori na vratima rerne može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



9.7 Čišćenje vrata rerne

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata

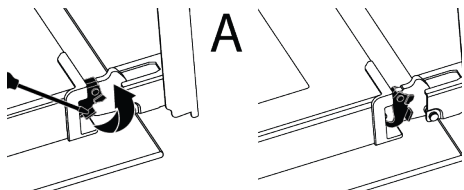
rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamena koji se mogu formirati na staklu rerne, obrišite staklo sirćetom i isperite.



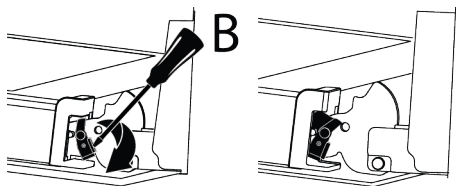
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rerne

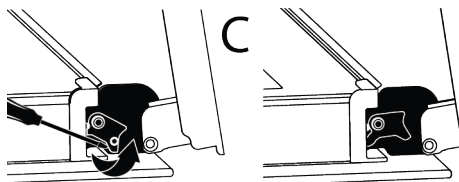
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



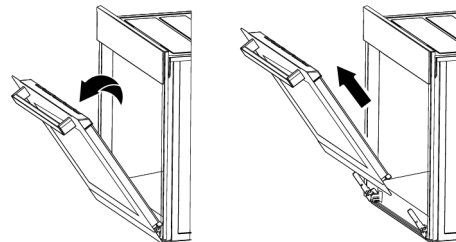
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



6. (C) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za otvaranje/zatvaranje.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

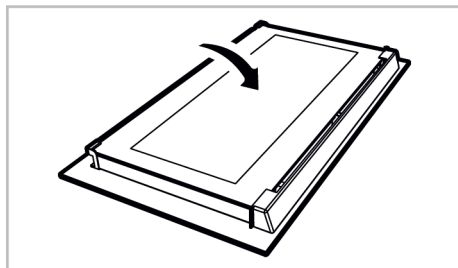


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

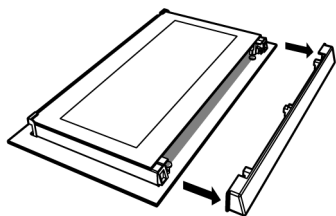
9.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

Unutrašnje staklo na prednjim vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

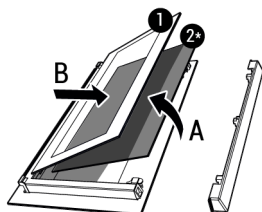
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite ka sebi i skinite plastični deo ugrađen u gornji deo vrata rerne.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutrašnje strane 2* Unutrašnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda)

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog poslavljanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.
7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

9.9 Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

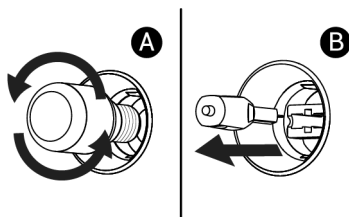
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu.



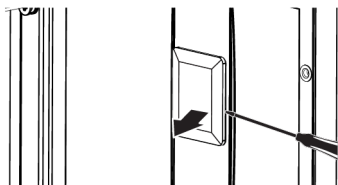
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



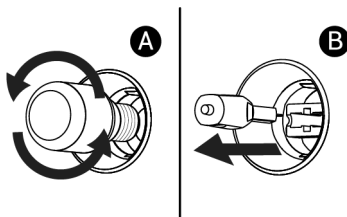
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafciгерom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite zavrtnanj, ako postoji zavrtnanj na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

10 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedeli upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Para se emituje dok rerna radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom spremanjane pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom spremanja hrane kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može da formira kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagreju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Nema varnice za paljenje.

- Nema struje. >>> Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima.
- Podešavanje vremena nije izvršeno. >>> Podesite vreme.

Nema gasa.

- Glavni ventil za gas je zatvoren. >>> Otvorite ventil za gas.
- Cev za gas je savijena. >>> Pravilno postavite cev za gas.

(Za modele sa tajmerom) Ekran tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vreme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

Mirë se vini!

I dashur klient,

Faleminderit që keni zgjedhur produktin Beko . Ne dëshirojmë që produkti juaj, i prodhuar me një teknologji dhe cilësi të lartë, t'ju ofrojë efikasitetin më të mirë të mundshëm. Për këtë arsye, lexoni me kujdes këtë manual dhe çdo dokument tjetër të dhënë para përdorimit të produktit.

Kini parasysh të gjitha informacionet dhe paralajmërimet e përmendura në manualin e përdorimit. Në këtë mënyrë, ju do të mbronin veten dhe produktin tuaj nga rreziqet që mund të ndodhin.

Mbajeni manualin e përdorimit. Nëse ia jepni dikujt tjetër këtë produkt, jepini edhe manualin bashkë me të. Në këtë manual jepen kushtet e garancisë, metodat e përdorimit dhe të zgjidhjes së problemeve.

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehët.

NJOFTIM Rrezik që mund të shkaktojë dëm material për produktin ose mjedisin e tij.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Tabela e përmbajtjes

1 Udhëzimet e sigurisë	56
1.1 Përdorimi i planifikuar	56
1.2 Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake.....	56
1.3 Siguria elektrike	58
1.4 Siguria gjatë punës me gazin	59
1.5 Siguria gjatë transportit	61
1.6 Siguria e instalimit.....	61
1.7 Siguria gjatë përdorimit.....	63
1.8 Paralajmërimet për temperaturën	63
1.9 Përdorimi i aksesorëve	64
1.10 Siguria gjatë gatimit	64
1.11 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	66
2 Udhëzimet për ambientin	66
2.1 Direktiva për mbetjet	66
2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit	66
2.2 Informacionet për paketimin	67
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë.....	67
3 Produkti juaj	67
3.1 Prezantimi i produktit.....	68
3.1.1 Njësia e gatimit	68
3.1.2 Seksioni i pllakës	68
3.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës.....	68
3.3 Funksionet e përdorimit të furrës	70
3.4 Aksesorët e produktit	70
3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit.....	71
3.6 Specifikimet teknike.....	73
4 Instalimi.....	76
4.1 Vendi i duhur për instalim	76
4.2 Lidhje elektrike.....	78
4.3 Lidhja me gaz	79
4.4 Vendosja e produktit	83
4.5 Shndërrimi i gazit.....	83
5 Përdorimi i parë	86
5.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë	86
5.2 Pastrimi fillestar	87
6 Si të përdorni pianurën.....	87

6.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit.....	87
6.2 Rad ploča za grijanje	88
7 Përdorimi i furrës.....	89
7.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës	89
7.2 Funksionimi i njësies së kontrollit të furrës	90
7.3 Cilësimet.....	91
8 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes	93
8.1 Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....	93
8.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë.....	94
8.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët.....	96
8.1.3 Skarë	96
8.1.4 Ushqime të testuara.....	98
9 Mirëmbajtja dhe pastrimi	99
9.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin.....	99
9.2 Aksesorët e pastrimit.....	100
9.3 Pastrimi i pianurës	100
9.4 Pastrimi i panelit të kontrollit.....	101
9.5 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)	102
9.6 Pastrimi i lehtë me avull.....	102
9.7 Pastrimi i derës së furrës.....	103
9.8 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës.....	104
9.9 Pastrimi i llambës së furrës.....	104
10 Zgjidhja e problemeve.....	106



1 Udhëzimet e sigurisë

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rreziqeve për lëndime personale ose dëme materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim si produkt i përdorur, duhet të jepen po ashtu manuali i përdorimit, etiketat e produktit dhe dokumentet dhe pjesët e tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të ndodhin nëse nuk respektohen këtë udhëzime.
- Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do ta bëjë të pavlefshme garancinë.
- Sigurohuni që punimet për instalimin dhe riparimin të kryhen gjithmonë nga prodhuesi, servisi i autorizuar ose personi që ka caktuar kompania e importimit.
- Përdorni vetëm pjesë ndërrimi dhe aksesore origjinale.
- Mos riparoni apo ndërroni asnjë përbërës të produktit nëse nuk është specifikuar qartë në manualin e përdorimit.
- Mos kryeni modifikime teknike në produkt.



1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.
- Furra mund të përdoret për të shkrirë, pjekur, pjekur në skarë dhe skuqur ushqime.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret për ngrohjen e pllakave, tharjen duke varur peshqirë ose rroba në dorezë.

1.2 Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake



- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e lart, dhe njerëzit që janë të pazhvilluar në aftësitë fizike, shqisore ose

- mendore, ose që kanë mungesë përvoja dhe njohurish, për sa kohë që ata mbikëqyren ose trajnohen për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse dikush i mbikëqyr ata.
 - Ky produkt nuk duhet të përdoret nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore (përfshirë fëmijët), përveç nëse ata mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
 - Fëmijët duhet të mbikëqyren për t' u siguruar që nuk luajnë me produktin.
 - Produktet elektrike dhe/ose produktet me gaz janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të hyjnë në produkt.
 - Mos vendosni objekte që fëmijët mund të arrijnë në produkt.
 - Kthejeni dorezën e tenxhereve dhe tiganëve në anën e banakut në mënyrë që fëmijët të mos mund të kapen dhe të digjen.
 - **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e arritshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
 - Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
 - Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda në të ose mos i lejoni fëmijët të ulen mbi të. Mund të shkaktoni që furra të përmbysset ose të dëmtoni menteshat e derës.
 - Para se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
 1. Shkëputeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
 2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni atë me spinën nga produkti.
 3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
 4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur është në modalitetin "boshe".



1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një elektrikist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.
- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
- Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
- Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
- Nëse produkti juaj nuk ka një kablo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshtetur në pjesën "Specifikimet teknike".
- Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
- Sigurohuni që kablloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
- Sipërfaqja e pasme e furrës nxehtet kur është në përdorim. Lidhjet e gazit dhe/ose kabllot elektrike nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme të produktit. Përndryshe mund të dëmtohet.
- Mos i bllokoni kabllot elektrike në derën e furrës dhe mos i kaloni mbi sipërfaqet e nxehta. Në rast të kundërt, izolimi i kabllove mund të shkohet dhe të shkaktojë zjarr si rezultat i qarkut të shkurtër.
- Përdorni vetëm kablo origjinale. Mos përdorni kablo të prera ose të dëmtuara.
- Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.

- Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
- Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.
- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kabllot elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
- **PARALAJMËRIM:** Përpara se të ndërroni llambën e furrës, sigurohuni që ta shkëputni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.

Nëse produkti juaj ka një kablo dhe prizë elektrike:

- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktojnë zjarr.
- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla si ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.



1.4 Siguria gjatë punës me gazin

- **PARALAJMËRIM:** Përdorimi i produkteve të gatimit me gaz shkakton formimin e substancave të lëshuara si rezultat i nxehtësisë, lagështisë dhe djegies në dhomë. Sigurohuni që kuzhina të jetë e ajrosur mirë, veçanërisht kur përdorni produktin: Mbani të hapura vrimat e ventilimit natyral ose

instaloni një pajisje mekanike ventilimi (nxjerrëse mekanike/aspirator). Përdorimi intensiv i produktit për një kohë të gjatë mund të kërkojë ventilim shtesë: Për shembull, hapja e një dritareje ose ventilimi më efektiv, ngritja e nivelit të pajisjes mekanike të ventilimit, nëse ka, etj.

- Ky produkt duhet të përdoret në një dhomë që ka një sensor të rregulluar dhe funksional të monoksidit të karbonit. Sigurohuni që sensori i monoksidit të karbonit të funksionojë siç duhet dhe t'i shërbejë shpesh sensorit. Sensori i monoksidit të karbonit duhet të vendoset jo më shumë se 2 metra nga produkti.
- Kushtet e cilësimit për këtë pajisje specifikohen në etiketë (ose në pllakën e të dhënave)
- Djegia e duhur kërkohet në produktet e gatimit me gaz. Në rast të djegies jo të plotë, mund të zhvillohet monoksidi i karbonit (CO). Monoksidi i karbonit është një gaz pa ngjyrë, pa erë dhe shumë toksik, i cili ka një efekt vdekjeprurës edhe në doza shumë të vogla. Ju mund të kuptoni se gazi po digjet mirë nëse flakët janë të

vazhdueshme dhe blu. Nëse flakët janë të valëzuara, të prera dhe shumë të verdha, gazi nuk digjet mirë.

- Produktet dhe sistemet e gatimit me gaz duhet të kontrollohen rregullisht për funksionimin e duhur. Rregulatori, zorra dhe kapësja e saj duhet të kontrollohen rregullisht dhe të zëvendësohen brenda periudhave të rekomanduara nga prodhuesi i saj ose kur është e nevojshme.
- Kërkoni informacion në lidhje me numrat e telefonit të urgjencës së gazit dhe masat e sigurisë në rast të erës së gazit nga furnizuesi juaj lokal i gazit.

⚠ Çfarë duhet të bëni kur nuhatni gaz!

- Mos përdorni flakë të hapur ose mos pini duhan. Mos përdorni asnjë çelës elektrik (p.sh. çelësi i llambës ose zilja e derës). Mos përdorni telefona fiksë ose celularë.
- Hapni dyert dhe dritaret.
- Fikni të gjitha valvulat në produktet e gatimit me gaz dhe matësin e gazit në valvulën kryesore të kontrollit, përveç nëse është në një hapësirë të mbyllur ose në bodrum.

- Kontrolloni të gjitha tubat dhe lidhjet për ngushtësi. Nëse ende mban erë gazi, largohu nga shtëpia.
- Paralajmëroni fqinjët.
- Telefono zjarrfikësen. Përdor një telefon jashtë shtëpisë.
- Telefononi shërbimin e autorizuar dhe kompaninë tuaj të shpërndarjes së gazit.

1.5 Siguria gjatë transportit

- Përpara se të transportoni produktin, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe shkëputni lidhjet e gazit.
- Produkti është i rëndë, mbajeni produktin me të paktën dy persona.
- Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të transportuar ose lëvizur produktin.
- Mos vendosni sende në pajisje. Mbajeni pajisjen vertikalisht.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me filluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni

importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

1.6 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Asnjëherë mos e vendosni produktin në një dyshe të mbuluar me qilim. Produkti Përndryshe, mungesa e rrjedhës së ajrit poshtë produktit do të shkaktojë mbinxehje të pjesëve elektrike. Kjo do të shkaktojë probleme me produktin tuaj.
- Produkti duhet të vendoset drejtpërdrejt në një sipërfaqe të pastër, të sheshtë dhe të fortë. Nuk duhet të vendoset në bazament ose pjatë shtrati. Produktet nuk duhet të vendosen në pllaka kartoni ose plastike.

- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Mos e instaloni produktin pranë një dritareje. Ekziston rreziku që flaka e pllakës të ndezë perdet dhe materialet e ndezshme rreth pllakës së gatimit. Kur hapni dritaren, enë gatimi të nxehtë mund të përmbysset.
- Për të shmangur mbinxehjen, instalimi i produktit nuk duhet të kryhet pas mbulesave dekorative.
- Në rastet kur një zorrë/tub gazi ose tub plastik uji ndodhet prapa zonës së caktuar të instalimit për produktin, është e domosdoshme të garantohet se nuk ka asnjë kontakt midis produktit dhe këtyre linjave të shërbimeve. Përndryshe, zorra/tubi mund të shtypet.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.
- Nuk duhet të ketë zorrë gazi, tub plastik uji dhe prizë në pjesën e pasme ose në murin anësor të vendit ku do të instalohet produkti. Përndryshe, ato mund të deformohen nga efekti i nxehtësisë kur pianura është në punë dhe mund të krijojë një rrezik sigurie.
- Ju lutemi ndërpritni furnizimin me gaz përpara se të filloni ndonjë punë në instalimin e gazit. Ekziston një rrezik shpërthimi.
- Lidhja e produktit me sistemin e shpërndarjes së gazit mund të bëhet vetëm nga një person i autorizuar dhe i kualifikuar. Ekziston një rrezik shpërthimi ose helmimi për shkak të riparimeve nga njerëz joprofesionistë.
- Zorra e gazit duhet të lidhet në mënyrë të tillë që të mos prekë pjesët lëvizëse në zonën ku është vendosur dhe të mos kapet kur lëvizin pjesët e lëvizshme (p.sh. sirtari). Përveç kësaj, zorra e gazit nuk duhet të vendoset në hapësira ku ka mundësi bllokimi.
- Zorra e gazit nuk duhet të shtypet, paloset, bllokohet ose prek pjesët e nxehta të produktit dhe enët e gatimit

mbi produkt. Ekziston një rrezik shpërthimi për shkak të dëmtimit të zorrës së gazit.

- Sigurohuni që të kontrolloni për rrjedhje gazi pasi të keni bërë lidhjen me gaz të produktit tuaj. Sigurohuni që të mos ketë rrjedhje gazi. Mos e përdorni produktin nëse ka rrjedhje gazi.

1.7 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga prizja ose fikeni energjinë nga kutia e siguresave. Mbyllni rubinetin kryesor të gazit.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është plasaritur. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit dhe dëmtimit të mjedisit.
- Mos e shkelni pajisjen për asnjë arsye.

- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Doreza e furrës nuk është tharëse peshqiri. Kur përdorni produktin, mos varni peshqirë, doreza ose tekstile të ngjashme në dorezë.
- Menteshat e derës së produktit lëvizin kur hapet dhe mbyllet dera dhe mund të bllokohen. Kur hapni/mbyllni derën, mos e kapni nga pjesa me mentesha.
- Mos e mbyllni derën e sipërme përpara se pianurat të jenë ftohur. Përndryshe, mbulesa mund të plasaritet dhe të shkaktojë lëndime.
- Ky produkt nuk është i përshtatshëm për përdorim me telekomandë ose orë të jashtme.

1.8 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për

të shmangur prekjen e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyesë pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- Mbani distancën kur hapni derën e furrës gjatë ose në fund të gatimit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit produkti është i nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.
- Mbani gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë kur përdorni produktin.
- **PARALAJMËRIM:** Rreziku nga zjarri: Mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.

1.9 Përdorimi i aksesoreve

- Është e rëndësishme që grila me tela dhe tava të vendosen siç duhet në raftet e telit. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesoreve**".

- Mbyllni derën e furrës pasi i keni shtyrë plotësisht aksesoret në hapësirën e gatimit, përndryshe mund të godasin xhamin e derës dhe ta dëmtojnë atë.

1.10 Siguria gjatë gatimit

- **PARALAJMËRIM:** Procesi i gatimit duhet të respektohet. Proceset e gatimit afatshkurtër duhet të respektohen vazhdimisht.
- **PARALAJMËRIM:** Në gatimin me vaj të ngurtë ose të lëngshëm, është e rrezikshme të lini pianurën pa mbikëqyrje, gjë që mund të shkaktojë zjarr. KURRË mos u përpiqni ta shuani zjarrin me ujë; shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe më pas mbuloni flakët me një mbulesë ose leckë zjarri (etj.).
- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Mbetjet e ushqimit në zonën e gatimit, si vaji, mund të ndizen. Pastroni këto mbetje përpara gatimit.

- Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
- Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
- Mos vendosni tava pjekjeje, enët ose letër alumini direkt në fund të furrës. Nxehtësia e grumbulluar mund të dëmtojë pjesën e poshtme të furrës.

Kini parasysh masat paraprake të mëposhtme kur përdorni letër pergamene me yndyrë ose materiale të ngjashme:

- Vendoseni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesorin e furrës (tavë, grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehur paraprakisht.
- Për të parandaluar rrezikun e prekjes së elementeve ngrohëse të furrës dhe pengimit të rrjedhës së ajrit të nxehtë, hiqni çdo pjesë të tepërt të letrës së yndyrshme që varet nga aksesorët ose kontejnerët. Mos përdorni letër yndyre në temperatura të furrës më të larta se

- temperatura maksimale e përdorimit të përcaktuar nga prodhuesi. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.
- Mos e vendosni sipër aksesorëve gjatë nxehjes paraprake.
- Gjithmonë shtypni poshtë me një pjatë ose objekt të ngjashëm për të parandaluar që materiali të fluturojë përreth për shkak të qarkullimit të ajrit brenda furrës.
- Mbuloni vetëm sipërfaqen e nevojshme brenda tabakasë.
- Pas çdo përdorimi, tabaka duhet të pastrohet dhe çdo letër yndyre ose materiale të ngjashme të përdorura në tabaka duhet të zëvendësohet. Përndryshe, lëngjet që pikojnë në tabaka mund të shkaktojnë tymosje apo edhe të ndezin flakët.
- Një rrjedhje ajri gjenerohet kur hapet kapaku i produktit. Letra e yndyrshme mund të bie në kontakt me elementët ngrohës dhe të ndizet.
- Kur përdorni një raft për tiganisje, një tabaka duhet të vendoset në raftin e poshtëm. Përndryshe, vaji ushqimor dhe përbërësit e tjerë që pikojnë në

fund të furrës mund të krijojnë tym të fortë dhe të çojnë në flakë.

- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Mos e vendosni ushqimin shumë larg në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.

1.11 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit



- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!

2 Udhëzimet për ambientin

2.1 Direktiva për mbetjet

2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

Ky produkt është në përputhje me direktivën WEEE të BE-së (2012/19/EU). Ky produkt ka një simbol klasifikimi për pajisjet elektrike dhe elektronike si mbetje (WEEE).

- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, jastëkë për pastrim, tel për larjen e enëve ose zbardhues për të pastruar xhamin e derës së përparme të furrës dhe xhamin e derës së sipërme të furrës (nëse është i pajisur). Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë që mund të ripërdoren dhe janë të përshtatshme për riciklim. Për këtë arsye, mos e hidhni produktin pas përdorimit

bashkë me mbetjet e zakonshme familjare dhe të tjera në përfundim të jetëgjatësisë së tij të shërbimit. Dërgojeni atë në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika

grumbullimi. Hedhja e pajisjes së përdorur në mënyrën e duhur ndihmon për të parandaluar pasoja negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

Përputhja me direktivën RoHS:

Produkti që keni blerë është në përputhje me direktivën RoHS të BE-së (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në direktivë.

2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera, por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.

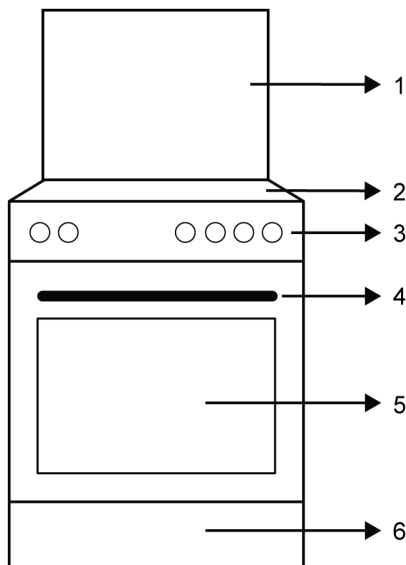
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Në furrë përdorni enë të errëta ose të emaluara që e transmetojnë më mirë nxehtësinë.
- Nëse specifikohet në recetën ose manualin e përdorimit, ngrohni gjithmonë paraprakisht furrën. Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë pjekjes.
- Fikeni produktin 5 deri në 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes në pjekje të zgjatura. Mund të kurseni deri në 20% energji elektrike duke përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Përpquni të gatvani më shumë se një gatim në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatvani në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit. Përveç kësaj, nëse i gatvani ushqimet tuaja njëra pas tjetrës, do të kurseni energji sepse furra nuk do të humbasë nxehtësinë e saj.
- Përdorni tiganë/tenxhere me madhësi dhe kapak të përshtatshëm për zonën e sobës. Zgjidhni gjithmonë madhësinë e duhur për vaktet tuaja. Për enët me madhësi të gabuar do të nevojitet më shumë energji se ç'duhet.
- Mbajini të pastra zonat e pjekjes së sobës dhe bazat e tenxhereve. Papastërtitë zvogëlojnë transferimin e nxehtësisë mes zonës së pjekjes dhe bazës së tenxheres.

3 Produkti juaj

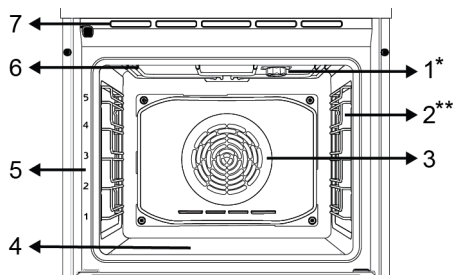
Në këtë seksion, mund të gjeni përmbledhjen dhe përdorimet bazë të panelit të kontrollit të produktit. Mund të ketë dallime në imazhe dhe disa veçori në varësi të llojit të produktit.

3.1 Prezantimi i produktit



- 1 Kapaku i sipërm
- 2 Seksioni i pianurës
- 3 Paneli i kontrollit
- 4 Doreza
- 5 Dera
- 6 pjesa e poshtme

3.1.1 Njësia e gatimit



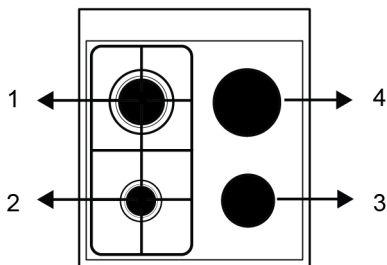
- 1 Llamba

- 2 Raftet e telit
- 3 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)
- 4 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)
- 5 Pozicionet e rafteve
- 6 Ngrohësi i sipërm
- 7 Vrimat e ventilimit

* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

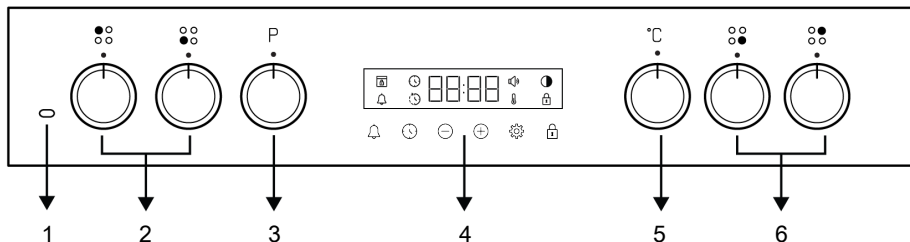
** Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me një raft teli. Në imazh, një produkt me raft teli tregohet si shembull.

3.1.2 Seksioni i pllakës



- 1 Mbrapa majtas - Shumë e ndezshme
- 2 Përpara majtas - ndihmëse e ndezshme
- 3 Përpara djathtas - pllakë elektrike
- 4 Pas djathtas - pllakë elektrike

3.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës



- 1 Llamba paralajmëruese e pianurës aktive
- 2 Çelësat e kontrollit të pianurës
- 3 Çelësi i zgjedhjes së funksionit
- 4 Kohëmatësi
- 5 Çelësi i zgjedhjes së temperaturës
- 6 Çelësat e kontrollit të pianurës

Nëse ka butona që kontrollojnë produktin tuaj, në disa modele këta butona mund të jenë të tilla që të dalin jashtë kur shtypen (butona të futur). Që të bëhen cilësimet me këta butona, fillimisht shtypni butonin përkatës dhe tërhiqeni çelësin. Pasi të bëni rregullimin, shtypeni përsëri dhe ndërroni çelësin.

Doreza e zgjedhjes së funksionit

Mund të zgjidhni funksionet e funksionimit të furrës me çelësin e zgjedhjes së funksionit. Ktheni majtas / djathtas nga pozicioni i mbyllur (lart) për të zgjedhur.

Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

Mund të zgjidhni temperaturën që dëshironi të gatuar me çelësin e temperaturës. Kthejeni në drejtim të akrepave të orës nga pozicioni i mbyllur (lart) për të zgjedhur.

Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

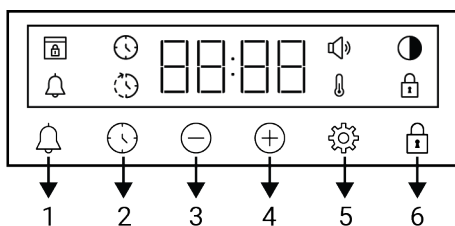
Mund ta kuptoni temperaturën e brendshme të furrës nga simboli i temperaturës në ekranin e kohëmatësit. Simboli i temperaturës shfaqet në ekran kur fillon gatimi dhe simboli i temperaturës zhduket kur pajisja arrin temperaturën e caktuar. Kur temperatura brenda furrës bie nën temperaturën e caktuar, simboli i temperaturës rishfaqet.

Çelësat e kontrollit të pianurës

Mund ta përdorni pianurën tuaj me pullat e kontrollit të pianurës. Çdo çelës funksionon djegësin/pllakën përkatëse. Ju mund të

nxirrni se cilin ndezës/pllakë të nxehtë kontrollon nga simbolet në panelin e kontrollit.

Kohëmatësi



- 1 Butoni i alarmit
- 2 Butoni i cilësimit të kohës
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i cilësimeve
- 6 Butoni i bllokimit të butonave

Simbolet e ekranit








- : Simboli i kohës së pjekjes
- : Simboli i kohës së përfundimit të pjekjes *
- : Simboli i alarmit
- : Simboli i ndriçimit
- : Simboli i bllokimit të butonave
- : Simboli i temperaturës
- : Simboli i nivelit të volumit
- : Simboli i bllokimit të derës *

*Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

3.3 Funksonet e përdorimit të furrës

Në tabelën e funksioneve, shfaqen funksionet e përdorimit që mund të përdorni në furrën tuaj dhe temperaturat


më të larta dhe më të ulëta që mund të vendosen për këto funksione. Rendi i modaliteteve të funksionimit të paraqitura këtu mund të ndryshojë nga organizimi në produktin tuaj.

Simboli i funksionit	Përshkrimi i funksionit	Gama e temperaturës (°C)	Përshkrimi dhe përdorimi
	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	*	Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
 	Ngrohja e poshtme	*	Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund. Ky funksion duhet të përdoret gjithashtu për pastrim të lehtë me avull.
	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	*	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Grill i plotë	*	Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	*	Ajri i nxehtë i ngrohur nga grila e vogël shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.
	Ngrohje e shpejtë	-	Punojnë të gjithë ngrohësit e furrës. Ky funksion funksionimi përdoret për ta sjellë shpejt furrën në temperaturën e dëshiruar (ngrohje paraprake). Mos e përdorni për gatimin e ushqimit.

* Produkti juaj funksionon në intervalin e temperaturës të specifikuar në çelësin e temperaturës.

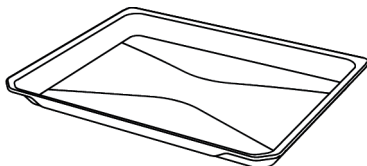
3.4 Aksesorët e produktit

Ka aksesore të ndryshëm në produktin tuaj. Në këtë seksion, përshkrimi i aksesoreve dhe përshkrimet e përdorimit të duhur janë të disponueshëm. Në varësi të modelit të produktit, aksesoret e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesoret e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm për produktin tuaj.

 Tabaka brenda pajisjes suaj mund të deformohet si pasojë e nxehtësisë. Kjo nuk ka asnjë efekt në funksionalitetin. Deformimi zhduket kur tabaka ftohet.

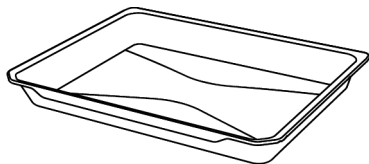
Tavë standarde

Përdoret për pasta, ushqime të ngrira dhe skuqje të copave të mëdha.



Tavë e thellë

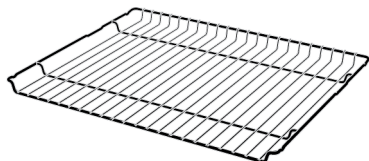
Përdoret për pasta, skuqje të copave të mëdha, ushqime të lëngshme ose për grumbullimin e vajrave të rrjedhshëm gjatë pjekjes në skarë.



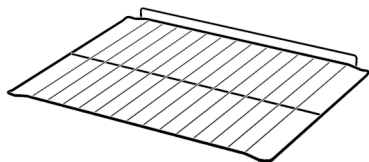
Grila e telit

Përdoret për skuqjen ose vendosjen e ushqimit që do të piqet, skuqet dhe zihet në raftin e dëshiruar.

Në modelet me rafte teli :

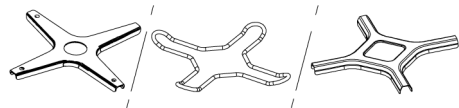


Në modelet pa rafte teli :



Mbajtëse për xhezve

Përdoret për tenxhere kafeje.

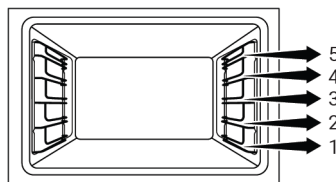


3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

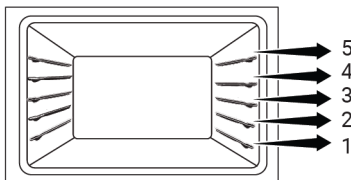
Raftet e gatimit

Ka 5 nivele të pozicionit të raftit në zonën e gatimit. Renditjen e rafteve mund ta shihni edhe në numrat në kornizën e përparme të furrës.

Në modelet me rafte teli :



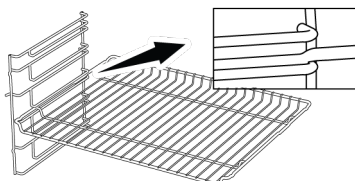
Në modelet pa rafte teli :



Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

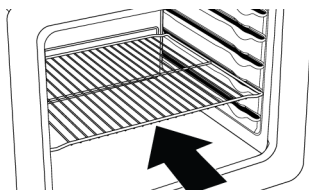
Në modelet me rafte teli :

Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore të telit. Ndërsa vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, grila me tela duhet të fiksohet në pikën e ndalimit të raftit të telit. Nuk duhet të kalojë mbi pikën e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

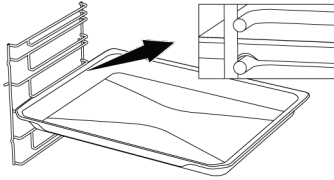
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Ndërsa vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

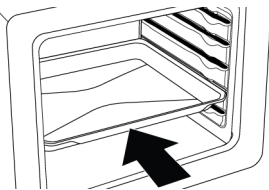
Në modelet me rafte teli :

Është gjithashtu e rëndësishme që tavat të vendosen siç duhet në raftet anësore të telit. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, tava duhet të fiksohet në kapësen e ndalimit në raftin e telit. Nuk duhet të kalojë mbi kapësen e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

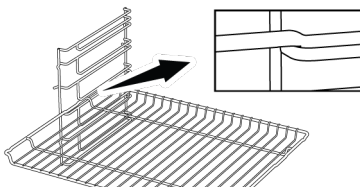
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakatë të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



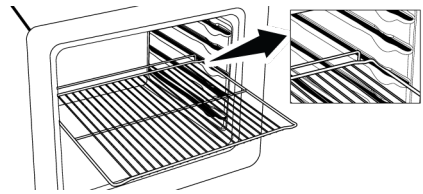
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

Ekziston një funksion ndalimi për të parandaluar që grila me tela të dalë nga rafti i telit. Me këtë funksion, ju mund të hiqni ushqimin tuaj lehtësisht dhe në mënyrë të sigurt. Ndërsa hiqni skarën me tela, mund ta tërhiqni përpara derisa të arrijë në pikën e ndalimit. Duhet ta kaloni këtë pikë për ta hequr plotësisht.

Në modelet me rafte teli :

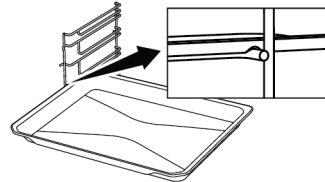


Në modelet pa rafte teli :



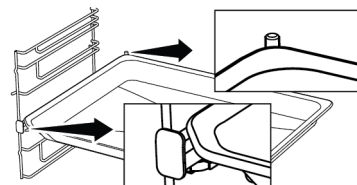
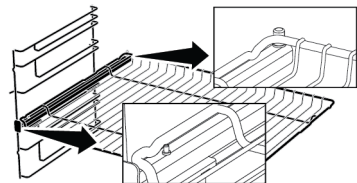
Funksioni i ndalimit të tavës - Në modelet me rafte teli

Ekziston gjithashtu një funksion ndalimi për të parandaluar që tava të dalë nga rafti i telit. Ndërsa hiqni tavën, lëshojeni nga kapësja e pasme e ndalimit dhe tërhiqeni drejt vetes derisa të arrijë në anën e përparme. Duhet të kaloni mbi këtë prizë ndaluese për ta hequr plotësisht.



Vendosja e duhur e skarës me tela dhe tavës në shinat zgjatuese - Në modelet me rafte teli dhe modele zgjatuese

Falë shinave teleskopike, tava ose grila me tela mund të instalohen dhe hiqen lehtësisht. Kur përdorni tava dhe grila me tela me shinën zgjatuese, duhet pasur kujdes që kunjat në pjesën e përparme dhe të pasme të shinave zgjatuese të qëndrojnë në skajet e skarës dhe tavës (treguar në figurë).



3.6 Specifikimet teknike

SQ

Specifikime të përgjithshme	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	850 /600 /600
Voltazhi/frekuenca	220-240 V ~ 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Konsumi total i energjisë (kW)	5,4 kW
Konsumi total i gazit (kW)	3,9 kW (284 g/h - G30)
Tipi i furrës	Furra me ndihmën e ventilatorit

Zonat e gatimit

Përpara majtas	ndihmëse e ndezshme
Fuqia	1,0 kW (73 g/h – G30)

Përpara djathtas	pllakë elektrike
Dimensioni	145 mm
Fuqia	1000 NË

Mbrapa majtas	Shumë e ndezshme
Fuqia	2,9 kW (211 g/h – G30)

Pas djathtas	pllakë elektrike
Dimensioni	180 mm
Fuqia	2000 NË

Lloji / presioni i gazit që produkti është vendosur:
G20 20 mbar

Kategoria e produkteve të gazit


Kat. II 2H3B/P
Kat. II 2H3+
Kat. I 2H

Lojet / presionet e gazit në të cilat produkti mund të konvertohet:

G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Bazat: Informacioni në etiketën e energjisë të furrave elektrike të tipit shtëpiak jepet në përputhje me standardin EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vlerat përcaktohen nëNgrohja e sipërme dhe e poshtme ose (nëse është i pranishëm)Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit funksionon me ngarkesën standarde.

Klasa e efikasitetit të energjisë përcaktohet në përputhje me priorizimin e mëposhtëm në varësi të faktit nëse funksionet përkatëse ekzistojnë në produkt apo jo. 1-Ngrohje me ventilator eko , 2-Ngrohje me ventilator , 3-Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit , 4-Ngrohja e sipërme dhe e poshtme.

 Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për përmirësimin e cilësisë së produktit.



Shifrat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen me saktësi me produktin tuaj.



Vlerat e përcaktuara në etiketat e produktit ose në dokumentacionin shoqërues janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve të mjedisit dhe të përdorimit të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.

Kategoritë/llojet/presionet e gazit në vend

Mund të gjeni llojin e gazit, presionin dhe kategorinë e gazit që mund të përdoret për vendin ku do të instalohet produkti në tabelën e mëposhtme.

KODET E SHTETEVE	KATEGORIA		LLOJI DHE PRESIONI I GAZIT			
FR	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Kat. II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Kat. II	2E(43.46 -45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Kat. II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Kat. II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Kat. II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Kat. II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

KODET E SHTETEVE	KATEGORIA		LLOJI DHE PRESIONI I GAZIT			
LT	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
JO	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Kat. II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LV	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
LU	Kat. I	2E	G20,20 mbar			
BG	Kat. I	2H	G20,20 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Kat. I	2H	G20,25 mbar			
	Kat. I	3B/P	G30,30 mbar			

Tabela e injektorëve

Tabela më poshtë jep vlerat e injektorëve për të gjitha llojet e gazit të lëndëve të djegshme për konvertimin e gazit. Ju mund t'i arrini vlerat e injektorit duke parë tabelën teknike për llojet e gazit që mund të konvertoni sipas lëndëve të djegshme dhe vendit tuaj. Injektorët mund të mos furnizohen me produktin tuaj. Mund ta merrni nga shërbimet e autorizuara ose nga vendi ku e keni blerë produktin.

Zonat e gatimit									
Fuqia	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Instalimi

⚠ Paralajmërimë të përgjithshme

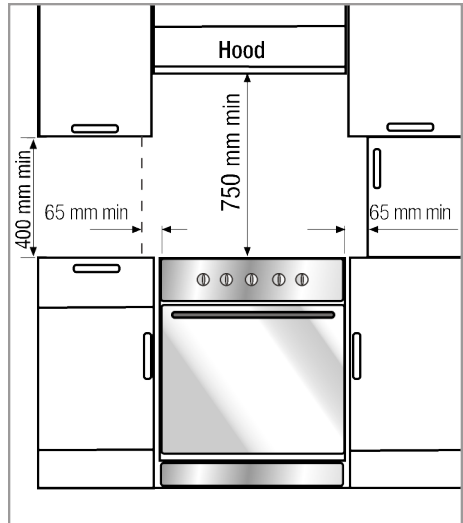
- Referojuni agjentit më të afërt të autorizuar të shërbimit për instalimin e produktit. Sigurohuni që instalimet elektrike dhe gazi të jenë në vend përpara se të telefononi agjentin e autorizuar të shërbimit për ta bërë produktin gati për përdorim. Nëse jo, telefononi një elektrikist dhe montues të kualifikuar për të bërë rregullimet e kërkuara. Prodhuesi nuk do të mbahet përgjegjës për dëmet që rrjedhin nga procedurat e kryera nga persona të paautorizuar, të cilat gjithashtu mund të anulojnë garancinë.
- Është përgjegjësi e klientit të përgatisë vendndodhjen ku produkti do të jetë i vendosur. të vendosura dhe gjithashtu të kenë të përgatitur energjinë dhe/ose gazin.
- Rregullat e specifikuara në standardet lokale për instalimet elektrike dhe/ose gazi (rregullat ligjore për instalimin) do të ndiqen gjatë instalimi i produktit./ Paragrafi
- Kontrolloni për ndonjë dëmtim të pajisjes përpara instalimit. Mos e instaloni nëse pajisja është e dëmtuar. Produktet e dëmtuara shkaktojnë rreziqe për sigurinë tuaj.

4.1 Vendi i duhur për instalim

- Vendoseni produktin në një sipërfaqe të fortë për shkak të kanaleve të ajrit nën produkt. Nuk duhet të vendoset mbi një bazë ose një piedestal. Këmbët e produktit nuk duhet të zhyten në sipërfaqe të buta, p.sh. qilim, etj.
- Dati i kuzhinës duhet të jetë në gjendje të mbajë peshën e pajisjes plus peshën shtesë të enëve të gatimit, enëve të pjekjes dhe ushqimit.
- Ky produkt është një pajisje e klasit 1 sipas standardit EN 30-1-1. Mund të vendoset ngjitur me muret e kuzhinës, mobiljet e kuzhinës ose çdo produkt tjetër në çdo dimension nga pas dhe një

buzë. Mobiljet ose pajisjet e kuzhinës në anën tjetër mund të jenë vetëm me të njëjtën madhësi ose më të vogla.

- Mund të përdoret me dollapë në të dyja anët, por për të pasur një distancë minimale prej 400 mm mbi nivelin e pllakës së nxehtësisë, lejoni një hapësirë anësore prej 65 mm midis pajisjes dhe çdo muri, ndarjeje. ose dollap i gjatë.

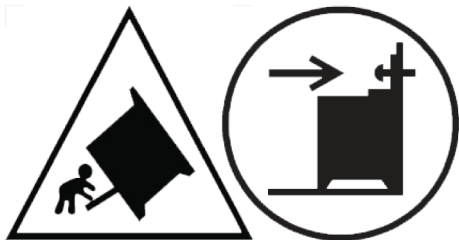


- Mund të përdoret gjithashtu në një pozicion të lirë në këmbë. Lejo një distancë minimale prej 750 mm mbi sipërfaqen e pllakës së gatimit.
- Nëse mbi tenxhere do të vendoset një aspirator, referojuni udhëzimeve të prodhuesit të aspiratorit në lidhje me lartësia e instalimit (min. 650 mm).
- Çdo mobilje kuzhine pranë pajisjes duhet të jetë rezistente ndaj nxehtësisë (min. 100 °C).

Zinxhiri i sigurisë

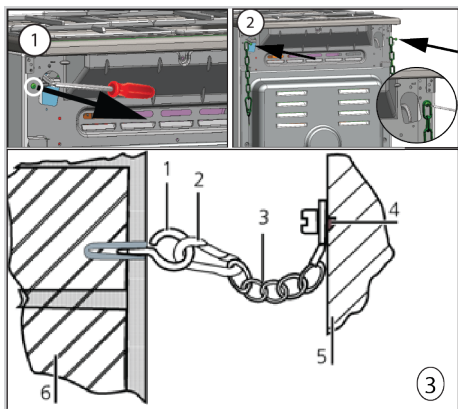
Pajisja duhet të sigurohet kundër mbibalancimit duke përdorur zinxhirin e vetëm të sigurisë të dhënë në furrën tuaj.

Kujdes - Rrezik bakshishi!



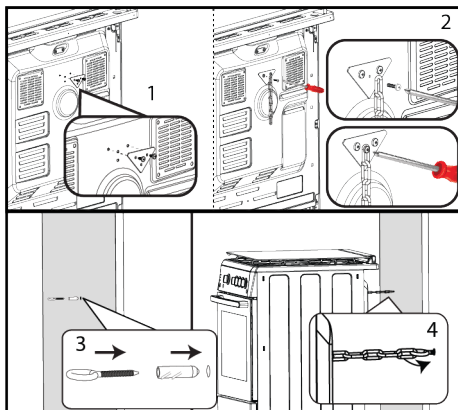
Paralajmërim: Për të parandaluar rrëzimin e pajisjes, duhet të instalohet ky mjet stabilizues. Referojuni udhëzimeve për instalim.

Nëse produkti juaj ka 2 zinxhirë sigurie; Mbërthejeni grepin (1) duke përdorur një kunj të duhur në murin e kuzhinës (6) dhe lidhni zinxhirin e sigurisë (3) me grepin nëpërmjet mekanizmit të kyçjes (2).



- 1 Hook
- 2 Mekanizmi i mbylljes
- 3 Zinxhiri i sigurisë
- 4 Fiksoni fort zinxhirin në pjesën e pasme të produktit
- 5 Pjesa e pasme e produktit
- 6 Muri i kuzhinës

Nëse produkti juaj ka 1 zinxhirë sigurie; Pajisja duhet të sigurohet kundër mbibalancimit duke përdorur një zinxhir sigurie të dhënë në furrën tuaj. Ndiqni hapat e mëposhtëm në figurë për të siguruar zinxhirin e sigurisë në produktin tuaj.



i Zinxhiri i qëndrueshmërisë të jetë sa më i shkurtër që të jetë e mundur për të shmangur animin e furrës përpara dhe diagonal për të shmangur animin nga ana e furrës. Zinxhiri i qëndrueshmërisë është projektuar për soba pa fole për kyçje në kllapa.

Ventilimi i dhomës

Të gjitha dhomat kërkojnë një dritare të hapur, ose ekuivalente, dhe disa dhoma do të kërkojnë gjithashtu një ventilim të përhershëm. Ajri për djegie merret nga ajri i dhomës dhe gazrat e shkarkimit emetohen direkt në dhomë. Ventilimi i mirë është thelbësor për funksionimin e sigurt të pajisjes suaj.

Dhomat me dyer dhe/ose dritare të cilat hapen drejtpërdrejt në mjedisin e jashtëm

Dyert dhe/ose dritaret që hapen drejtpërdrejt në mjedisin e jashtëm duhet të kenë një hapje totale ajrimi të dimensioneve të specifikuara në tabelën më poshtë, e cila bazohet në fuqinë totale të gazit të pajisjes (konsumi total i energjisë së gazit të pajisjes tregohet në tabelën e specifikimeve teknike të këtij manuali të përdorimit). Nëse dyert dhe/ose dritaret nuk kanë një hapje totale ajrimi që korrespondon me konsumin total të gazit të pajisjes siç specifikohet në tabelën më poshtë, atëherë duhet patjetër të ketë një hapje shtesë fikse ventilimi në dhomë për të siguruar që ajrimi total minimal kërkesat

për konsumin total të gazit të pajisjes janë arritur. Hapja e fiksuar e ventilimit mund të përfshijë hapje për tullat ekzistuese të ajrit, dimensionin e hapjes së kanalit të kapuçit, etj.

Konsumi total i gazit (kW)	Min. hapja e ventilimit (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Dhomat që nuk kanë dyer të hapura dhe/ose dritare që hapen drejtpërdrejt në mjedisin e jashtëm

Nëse dhoma ku është instaluar pajisja nuk ka një derë dhe/ose një dritare që hapet drejtpërdrejt në mjedisin e jashtëm, do të kërkohen produkte të tjera që sigurojnë patjetër një hapje fikse ventilimi të parregullueshme dhe të pambyllshme që plotëson minimumin total. Kërkesat e hapjes së ventilimit për konsumin total të gazit të pajisjes siç tregohet në tabelën e mësipërme. Gjithashtu duhet të ndiqen këshillat përkatëse të rregulloreve të ndërtimit.

Kur një dhomë ose hapësirë e brendshme përmban më shumë se një pajisje gazi, duhet të sigurohet një zonë shtesë e ventilimit mbi kërkesën e dhënë në tabelën e mësipërme. Madhësia e zonës shtesë të ventilimit duhet të jetë e përshtatshme me rregulloret e pajisjeve të tjera të gazit.

Gjithashtu duhet të ketë një hapësirë minimale prej 10 mm në skajin e poshtëm të derës që hapet në mjedisin e brendshëm në dhomën ku është instaluar pajisja. Duhet të siguroheni që sende të tilla si qilima dhe

mbulesa të tjera dysHEMEJE etj., të mos ndikojnë në hapësirën kur dera është e mbyllur.

Tenxherja mund të vendoset në një kuzhinë, kuzhinë/banore ose dhomë gjumi, por jo në një dhomë me banjë ose dush. Tenxherja nuk duhet të instalohet në dhomën e ndenjjes së shtratit më pak se 20 m³.

Mos e instaloni këtë instalim në një vend të dytë nëse nuk është e hapur në një nivel të tokës në të njëjren anë.

4.2 Lidhje elektrike

Paralajmërime të përgjithshme

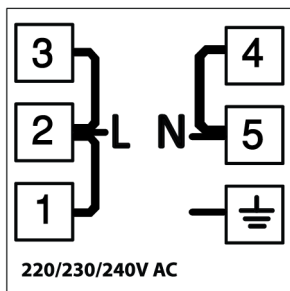
- Shkëputni produktin nga lidhja elektrike përpara se të filloni ndonjë punë në instalimin elektrik. Ekziston rreziku i goditjes elektrike.
- Lidhni produktin me një prizë/linjë të tokëzuar të mbrojtur nga një ndërprerës miniaturë me kapacitet të përshtatshëm, siç thuhet në tabelën "Specifikimet teknike". Bëjeni instalimin e tokëzimit nga një electricist i kualifikuar gjatë përdorimit të produktit me ose pa transformator. Kompania jonë nuk do të jetë përgjegjëse për asnjë dëmtim që do të lindë për shkak të përdorimit të produktit pa instalim tokëzimi në përputhje me rregulloret lokale.
- Produkti mund të lidhet vetëm me Lidhja me energjinë elektrike nga një person i autorizuar dhe i kualifikuar, dhe garancia e produktit fillon vetëm pas instalimit të saktë. Prodhuuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për çdo dëmtim që mund të lindë për shkak të operacioneve nga persona të paautorizuar.
- Kablloja elektrike nuk duhet të shtypet, paloset, bllokohet ose të prekë pjesë të nxehta të produktit. Nëse kablloja elektrike është e dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga një electricist i kualifikuar. Përndryshe ka një goditje elektrike, qark të shkurtër ose rrezik zjarri!
- Të dhënat e furnizimit me rrjet duhet të korrespondojnë me të dhënat e specifikuara në etiketën e tipit të produktit. Pllaka e karakteristikave ose

shihet kur hapet dera ose mbulesa e poshtme e pajisjes ose ndodhet në murin e pasmë të pajisjes, në varësi të llojit të pajisjes.


- Fiza e kabllit të rrymës duhet të jetë lehtësisht e arritshme pas instalimit (mos drejtoni mbi pllakën e gatimit). Mos përdorni shtesë ose shumë prizë në lidhjen me rrymë.
- dhe duhet të përdorni prizën/linjën e duhur të prizës dhe spinën për furrën. Në rast se kufijtë e fuqisë së produktit janë jashtë aftësisë së rrymës së prizës/lijës së prizës, produkti duhet të lidhet nëpërmjet instalimit elektrik fiks drejtpërdrejt pa përdorur prizën/linjën e prizës.
- **Nëse produkti do të lidhet drejtpërdrejt me energjinë e furnizimit:** Nëse nuk është e mundur të shkëputni të gjitha polet në furnizimin me energji elektrike, një njësi shkëputëse me të paktën 3 mm hapësirë kontakti (siguresat, çelësat e sigurisë së linjës, kontaktorët) duhet të lidhen dhe të gjitha polet e kësaj njësie shkyçëse duhet të jenë ngjitur (jo sipër) me produktin në përputhje me direktivat IEE. Mosrespektimi i këtij udhëzimi mund të shkaktojë probleme operative dhe të zhvlerësorë garancinë e produktit.
- Rekomandohet mbrojtje shtesë nga një ndërprerës i rrymës së mbetur.

Nëse produkti prodhohet me kablo dhe pa prizë:

Lidheni kordonin e produktit për të furnizuar me energji elektrike siç përcaktohet më poshtë:



Nëse lloji i kabllit tuaj të furnizimit është 3-përçues, për lidhjen 1-fazore:

- Kafë = L (Faza)
- Blu = N (Neutrale)
- Tel i gjelbër/i verdhë = (E)  (Tokëzimi)

4.3 Lidhja me gaz

⚠ Paralajmërime të përgjithshme

- Ka rrezik shpërthimi, zjarri dhe helmimi mund të ndodhë nëse instalimi, riparimi ose lidhja kryhet nga person ose teknik i paautorizuar/i palicensuar/ i pakualifikuar.
- Përpara se të vendosni produktin, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (lloji dhe presioni i gazit) dhe nëse cilësimi i gazit të produktit përputhet me këto kushte. Kushtet dhe vlerat e rregullimit të gazit të produktit janë të vendosura në etiketa (ose etiketa të tipit).
- Nëse kodi i shtetit nuk është në etiketë, ndiqni udhëzimet teknike lokale për vendin tuaj për lidhjen dhe konvertimin e gazit.
- Produkti mund të lidhet me gazin. sistemi i furnizimit vetëm nga një person ose teknik i autorizuar/liçensuar/ kualifikuar.
- Prodhuari nuk mban përgjegjësi për dëmet që rrjedhin nga procedurat e kryera nga person ose teknik i paautorizuar/i palicensuar/ i pakualifikuar. .
- Përpara se të filloni ndonjë punë në instalimin e gazit, shkëputni furnizimin me gaz. Ekziston rreziku i shpërthimit!
- Nëse ju duhet ta përdorni produktin tuaj më vonë me një lloj tjetër gazi, duhet të konsultoheni me personin ose teknikun e autorizuar/të licencuar/ kualifikuar për procedurën përkatëse të konvertimit.
- Sigurohuni që lidhja e gazit të kontrollohet mirë për ngushtësi pas çdo përdorimi. Prodhuari nuk mund të mbajë përgjegjësi për çdo dëmtim që mund të lindë për shkak të rrjedhjes së gazit që

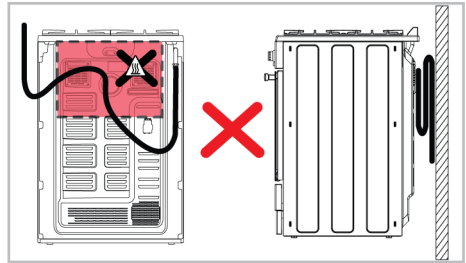
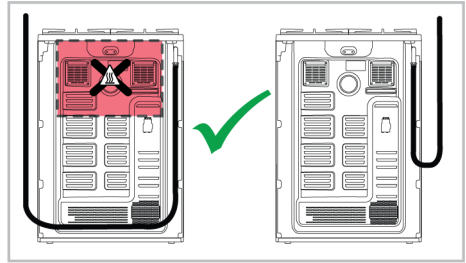
mund të ndodhë si rezultat i lidhjes ose konvertimit të gazit të bërë nga persona të paautorizuar/të palicensuar.

Rreziqet nga zjarri:

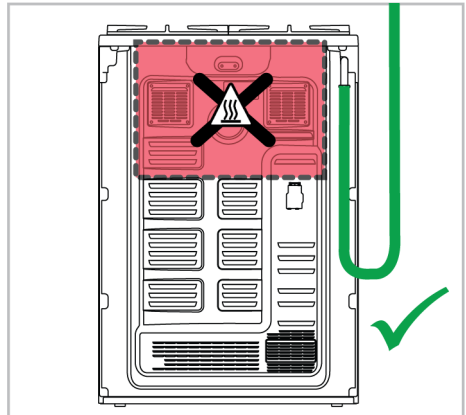
- Nëse nuk e bëni lidhjen sipas udhëzimeve të mëposhtme, do të ketë rrezik të rrjedhjes së gazit dhe zjarrit. Kompania jonë nuk mund të mbahet përgjegjëse për dëmet që vijnë nga kjo.
- Lidhja me gaz duhet të bëhet vetëm nga një person ose teknik i autorizuar/liçensuar/ i kualifikuar.
- Sigurohu që zorra e gazit që do të përdoret në lidhjen e gazit të jetë në përputhje me standardet lokale të gazit.
- Trapi fleksibël i gazit duhet të lidhet në një në mënyrë që të mos kontaktojë pjesët lëvizëse dhe sipërfaqet e nxehta (të paraqitura më poshtë në figura) rreth tij dhe të mos bllokohet kur pjesët lëvizëse janë në lëvizje. (p.sh. sirtarët). Përveç kësaj, nuk duhet të vendoset në hapësira ku mund të shtrydhet.
- Mos e lëvizni produktin, lidhja e gazit e të cilit ka përfunduar. Nëse lëvizet, mund të ketë rrezik të rrjedhjes së gazit.
- Për lidhjen dhe konvertimin me gaz duhet të përdoret një çelës.

Zgjedhja e anës së lidhjes me gaz

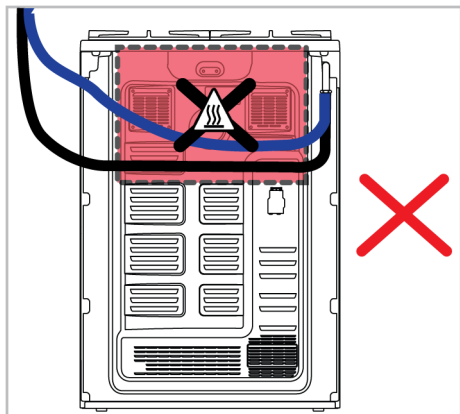
- Trapi i gazit duhet të lidhet duke bërë kthesa me kënd të gjerë kundër mundësisë së thyerjes dhe palosjes gjatë lidhjes.
- Trapi i gazit nuk duhet të shtypet. , të palosur, të mbërthyer, të prekur nga qoshe të mprehta ose të vijnë në kontakt me pjesët e nxehta të produktit dhe enët e gatimit në produkt. Ekziston rreziku i shpërthimit për shkak të dëmtimit të zorrës së gazit!
- Trapi i gazit nuk duhet të bjerë në kontakt me pjesë që mund të arrijnë një temperaturë prej 70 C mbi temperaturën e dhomës.



- Përpara lidhjes me gaz, sigurohuni që furnizimi kryesor i gazit dhe dalja e zorrës së gazit të produktit që do të lidhet me gazin janë në të njëjtën anë.



- Nëse priza e zorrës së gazit dhe furnizimi kryesor i gazit nuk janë përballë në të njëjtën anë, sigurohuni që zorra të mos kalojë nëpër zonën e nxehtë kur e lidhni.



të gazit që do të përdoren mund të ndryshojnë sipas llojit të gazit dhe rregulloreve të vendit.

Vula e rrjedhjes :



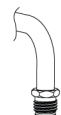
Copë lidhëse EN 10226 R1/2" :



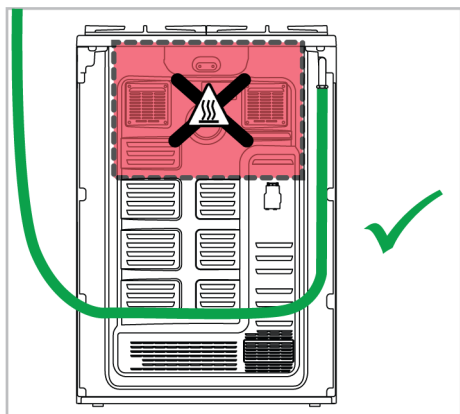
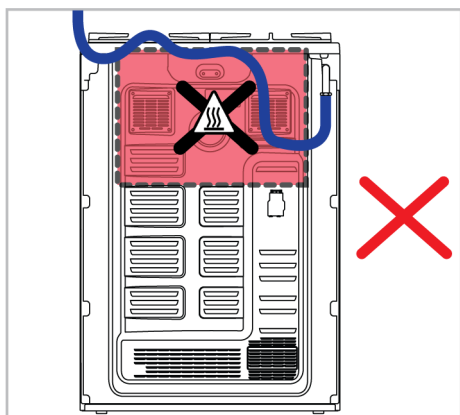
Pjesë lidhëse për gaz të lëngshëm (G30, G31) :



Lidhja e daljes së gazit :



Pina e verbër:



Pjesë për lidhje me gaz

Pjesët dhe veglat vizuale mund të kërkohen për lidhjen me gaz janë dhënë më poshtë. Në varësi të modelit, këto pjesë mund të mos jepen me produktin. Pjesët e lidhjeve

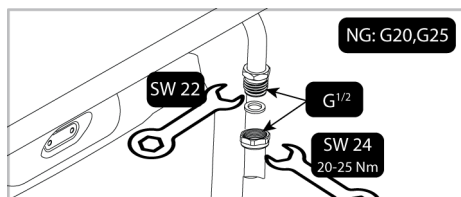
Kryerja e lidhjes me gaz - NG

- Instalimi i gazit natyror duhet të përgatitet në mënyrë të përshtatshme për montim përpara instalimit të produktit. Duhet të ketë një valvulë gazit natyror në dalje të sistemit të gazit për t'u lidhur me produktin.
- Sigurohuni që valvula e gazit natyror të jetë lehtësisht e aksesueshme.
- Lidhni produktin tuaj me sistemin e gazit natyror në shtëpinë tuaj me një zorrë gazit fleksibel që përputhet me standardet lokale.
- Gjatë lidhjes së gazit duhet të përdoret një copë litari e re mbyllëse.

- Furnizimi me gaz duhet të lidhet nëpërmjet një tubi gazi ose një zorrë gazi sigurie me pajisje të filetuara në të dy skajet.

Lidhja e tipit EN ISO 228 G1/2".

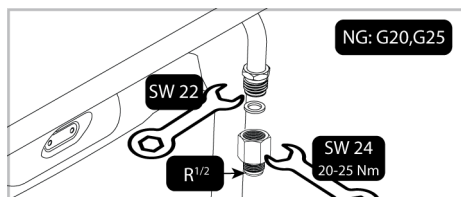
1. Fusni guarnicionin e ri mbyllës në zorrën/gypin e gazit të sigurisë. Sigurohuni që copë litari të jetë vendosur saktë.
2. Siguroni pjesën e lidhjes së gazit në pajisje me një çelës 22 mm dhe vendoseni pjesën e lidhjes në pjesën e lidhjes duke përdorur një çelës 24 mm.



3. Duhet të kontrolloni për rrjedhje të pjesës së lidhjes pas lidhjes.

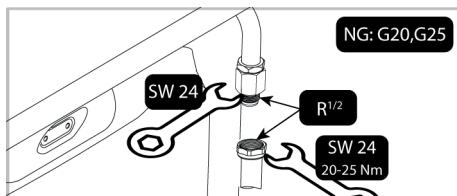
Lidhja e tipit EN 10226 R1/2".

1. Vendosni vulën e re në pjesën e lidhjes dhe sigurohuni që guarnicioni të jetë vendosur saktë.
2. Ndërsa e mbani prizën e lidhjes së gazit të produktit të fiksuar me një çelës 22, lidhni pjesën e ndërlidhjes me daljen e gazit të produktit me një çelës 24 dhe shtrëngojeni mirë.



3. Fusni guarnicionin e ri mbyllës në zorrën/gypin e gazit të sigurisë. Sigurohuni që copë litari të jetë vendosur saktë.

4. Lidhni pjesën e filetuar të zorrës/gypit të gazit të sigurisë me ndërlidhësin me çelësin 24 mm dhe shtrëngojeni mirë, duke e mbajtur ndërlidhësin në vend me çelësin 24 mm.



5. Duhet të kontrolloni për rrjedhje të pjesës së lidhjes pas lidhjes.

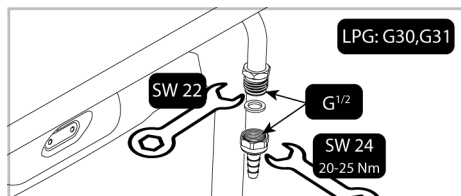
Making the gas connection - LPG

- Produkti i ri duhet të lidhet në një mënyrë që të jetë afër lidhjes së gazit për të parandaluar rrjedhjen e gazit.
- Përpara se të bëni lidhjen tuaj me gaz, siguroni një zorrë plastike gazi dhe kapëse e përshtatshme për montim. Diametri i brendshëm i zorrës së gazit plastik duhet të jetë 10 mm dhe gjatësia nuk duhet të jetë më e madhe se 150 cm. Tubi i plastikës duhet të jetë i papërshkueshëm nga rrjedhje dhe i kontrollueshëm.
- Pajisjet dhe sistemet e gazit duhet të kontrollohen rregullisht për funksionimin e duhur. Rregullatori, zorra dhe kapësja e tij duhet të kontrollohen rregullisht dhe të zëvendësohen brenda periudhave të rekomanduara nga prodhuesi i tij ose kur është e nevojshme.
- Gjatë lidhjes me gaz duhet të përdoret një copë litari e re mbyllëse.
- Lidhja e gazit duhet të bëhet nëpërmjet një zorrë gazi ose një lidhjeje fikse.

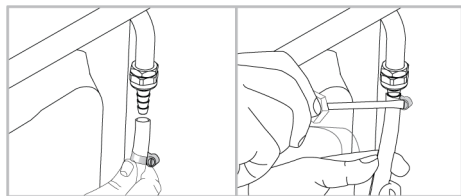
Lidhja me zorrën e gazit të mbërthyer (pa fije)

1. Vendosni vulën e re në pjesën e lidhjes për gaz të lëngshëm dhe sigurohuni që vula të jetë vendosur saktë.

2. Siguroni prizën e lidhjes së gazit të produktit me një çelës 22 mm, lidhni pjesën lidhëse me daljen e gazit të produktit me një çelës 24 mm dhe shtrëngojeni mirë.



3. Vendosni kapësin e montimit në njërin skaj të zorrës së gazit. Zbutni skajin e zorrës së gazit në të cilin keni lidhur kapësin duke e vendosur në ujë të vluar për një minutë.
4. Fusni zorrën e gazit të zbutur deri në fund në pjesën e lidhjes. Shtrëngoni kapësin mirë me një kaçavidë.



5. Duhet të kontrolloni për rrjedhje të pjesës së lidhjes pas lidhjes.

Kontrolli i rrjedhjeve në pikën e lidhjes

- Sigurohu që të gjitha pullat në produkt të jenë të fikur. Sigurohuni që furnizimi me gaz të jetë i hapur. Përgatitni shkumë me sapun dhe aplikojeni në pikën e lidhjes së zorrës për kontrollin e rrjedhjes së gazit.
- Pjesa e sapunit do të shkumëzojë nëse ka rrjedhje gazi. Në këtë rast, inspektoni edhe një herë lidhjen e gazit.
- Në vend të sapunit, mund të përdorni sprej të disponueshëm në treg për kontrollin e rrjedhjes së gazit.
- Nëse ka rrjedhje gazi, mbyllni furnizimin me gaz dhe ajrosni dhomën.
- Mos përdorni kurrë shkrepsë ose çakmak për të kontrolluar rrjedhjen e gazit.

4.4 Vendosja e produktit

1. Shtyjeni produktin drejt murit të kuzhinës.
2. Siguroni zinxhirin e sigurisë që keni lidhur me produktin në mur.
3. Rregulloni këmbët e furrës

Rregullimi i këmbëve të furrës

Vibrimet gjatë përdorimit mund të shkaktojnë lëvizjen e enëve të gatimit. Kjo situatë e rrezikshme mund të shmanget nëse produkti është i niveluar dhe i ekuilibruar.

Për sigurinë tuaj, ju lutemi sigurohuni që produkti të jetë në nivel duke rregulluar katër këmbët në fund duke u kthyer majtas ose djathtas dhe shtrini në nivel me punën krye.

Kontrolli përfundimtar

1. Rilidhni produktin me rrjetin elektrik.
2. Kontrolloni funksionet elektrike.
3. Furnizimi me gaz i hapur.
4. Kontrolloni nëse lidhjet e gazit janë ngjitur mirë dhe nëse ka ndonjë rrjedhje.
5. Ndezni djegësit dhe kontrolloni pamjen e flakës.



Flaka duhet të jetë blu dhe të ketë një formë të rregullt. Nëse flaka është e verdhë, kontrolloni nëse kapaku i djegësit është vendosur mirë ose pastroni djegësin.

4.5 Shndërrimi i gazit



Paralajmërimi të përgjithshme

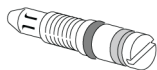
- Përpara se të filloni ndonjë punë në instalimin e gazit, shkëputni furnizimin me gaz. Ekziston rreziku i shpërthimit!
- Të gjithë injektorët e gazit duhet të zëvendësohen dhe rregullimi i djegies së rubinetave të gazit duhet të bëhet në pozicionin e reduktuar të shpejtësisë së rrjedhës në mënyrë që produkti të jetë i përshtatshëm për përdorim me një gaz tjetër.

- Pasi të jetë ndryshuar lloji i gazit, etiketa e re e llojit të gazit në çantën rezervë duhet të aplikohet në etiketën aktuale tashmë në pjesën e pasme të produktit .
- Lloji i gazit të konvertueshëm dhe kategoritë e gazit të produktit tuaj sipas vendit jepen në seksionin "Kategoritë/ Llojet/presionet e gazit të vendit". Kontrolloni tabelën në këtë tabelë për llojet e gazit që mund të konvertoni në zonën tuaj lokale. Nuk mund të konvertohet në lloje të paspecifikuara gazit në këtë tabelë.
- Injektori rezervë i përshtatshëm për llojin e gazit që dëshironi të konvertoni mund të mos furnizohet me produktin. Injektorët mund t'i merrni nga shërbimi i autorizuar ose nga vendi ku keni blerë produktin.
- Vlerat e injektorëve dhe llojet e gazit që duhet të përdoren për djegësit jepen në fund të seksioni. Bëni lidhjen e llojit të gazit që do të konvertohet siç përshkruhet në seksionin e lidhjes me gaz.

Pjesë për konvertimin e gazit

Pjesët dhe veglat vizuale, mund të kërkohen për konvertimin e gazit janë dhënë më poshtë. Në varësi të modelit, këto pjesë mund të mos jepen me produktin.

Hynda e anashkalimit:



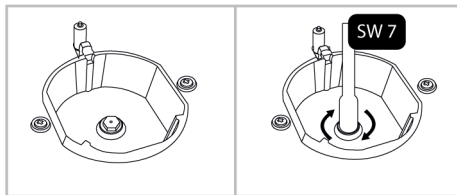
Injektor i djegies:



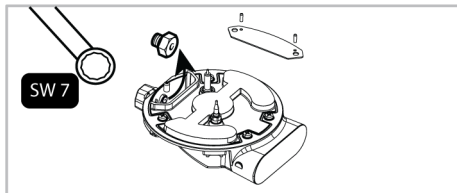
Ndërrimi i injektorit për djegësit

1. Kthejeni të gjithë pullat e kontrollit në pozicionet e çaktivizimit në panelin e kontrollit.
2. Mbyllni furnizimin me gaz.
3. Hiqni mbajtëset e tiganit, kapakun dhe kokën e djegësve të pianurës.

4. Hiqni injektorët e gazit duke i kthyer në drejtim të kundërt të akrepave të orës. (kthesa 7)



5. Nëse produkti juaj ka një djegës wok me një injektor me hyrje anësore, hiqni injektorin me një çelës numër 7.



i Në disa ndezës të pllakës, injektorit është i mbuluar me një copë metalike. Ky mbulesë metalike duhet të hiqet për zëvendësimin e injektorit.

6. Instaloni injektorët e rinj të gazit. (Çështje rrotullimi shtrëngues 4 Nm)
7. Kontrolloni të gjitha lidhjet për t'u siguruar që ato janë instaluar në mënyrë të sigurt dhe të sigurt.

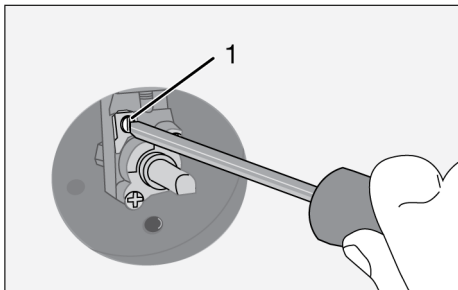
i Injektorët e rinj kanë pozicionin e tyre të shënuar në paketimin e tyre ose mund t'i referohemi tabelës së injektorëve.

8. Ju duhet të kontrolloni për injektorët e rrjedhjes pas lidhjes.

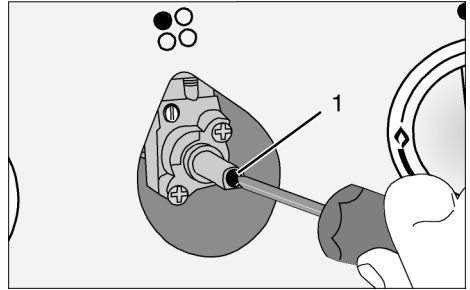
i Nëse nuk ka një gjendje jonormale, mos u përpiqni të hiqni rubinetat e djegësit të gazit. Duhet të telefononi një agjent të autorizuar shërbimi ose teknik me licencë nëse është e nevojshme të ndryshoni rubinetat.

Cilësim i reduktuar i rrjedhës së gazit për rubinetat e pllakës

1. Ndizni djegësin që do të rregullohet dhe kthejeni çelësin në pozicionin e reduktuar.
2. Hiqni dorezën nga rubineti i gazit.
3. Përdorni një kaçavidë me madhësi të përshtatshme për të rregulluar vidën e rregullimit të shpejtësisë së rrjedhës.
4. Për LPG (Butan - Propan) rrotulloni vidën në drejtim të akrepave të orës. Për gazin natyror, duhet ta rrotulloni vidën një herë në drejtim të kundërt të akrepave të orës.
 - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. Nëse flaka është më e lartë se pozicioni i dëshiruar, kthejeni vidën në drejtim të akrepave të orës. Nëse është më e vogël, kthejeni në të kundërt të akrepave të orës.
6. Për kontrollin e fundit, sillni djegësin në pozicionin e lartë të flakës dhe të reduktuar dhe kontrolloni nëse flaka është ndezur ose fikur.
7. Në varësi të llojit të rubinetit të gazit të përdorur në pajisjen tuaj, pozicioni i vidës rregulluese mund të ndryshojë.



1 Vidë e rregullimit të shpejtësisë së rrjedhës

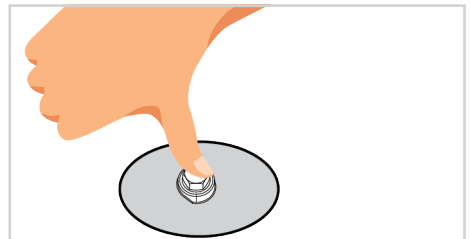


1 Vidë e rregullimit të shpejtësisë së rrjedhës

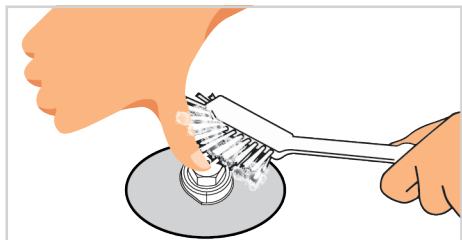
Kontrolli i rrjedhjeve në injektorë

Përpara se të kryeni konvertimin në produkt, sigurohuni që të gjitha pullat e kontrollit të jenë kthyer në pozicionin e fikur. Pas konvertimit të saktë të injektorëve, për çdo injektor duhet të kontrollohet rrjedhja e gazit.

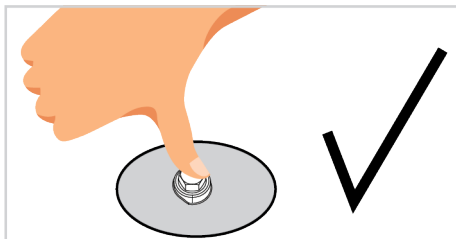
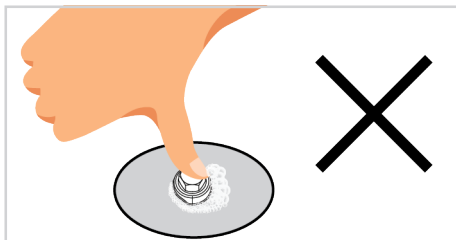
1. Sigurohu që furnizimi me gaz për produktin të jetë i ndezur, duke mbajtur ende të gjithë pullat e kontrollit të kthyer në pozicionin e fikur.
2. Çdo vrimë e injektorit është e bllokuar me një gisht. duke aplikuar forcë të arsyeshme për të ndaluar rrjedhjen e gazit kur çelësi përkatës i kontrollit është i ndezur dhe ai mbahet në pozicionin e shtypur për të lejuar që gazi të arrijë te injektorit.



3. Aplikoni ujë me sapun të përgatitur në lidhjen e injektorit me një furçë të vogël, nëse ka rrjedhje gazi në lidhjen e injektorit, uji me sapun do të fillojë të shkumëzojë. Në këtë rast, shtrëngoni injektorin me një forcë të arsyeshme dhe përsërisni procesin e hapit 3 edhe një herë.



4. Nëse shkuma vazhdon ende, duhet të fikni gazin, aplikoni në produkt menjëherë dhe telefononi një agjent të autorizuar shërbimi ose teknik me licencë. Mos e përdorni produktin derisa shërbimi i autorizuar të ketë ndërhyrë në produkt.



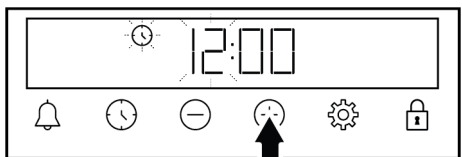
5 Përdorimi i parë

Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

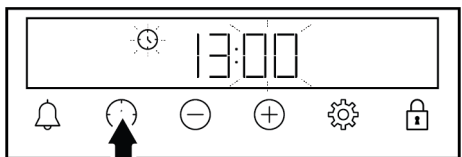
5.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë

i Vendosni gjithmonë orën përpara se të përdorni furrën tuaj. Nëse nuk e vendosni, nuk mund të gatvani në disa modele furre.

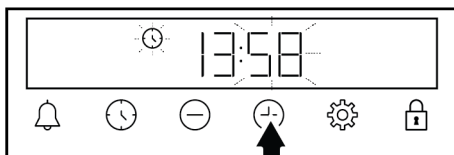
1. Kur furra fillon për herë të parë, në ekran do të pulsojë "12:00" dhe simboli 🕒.
2. Vendosni orën duke prekur butonat ⊕ / ⊖.



3. Prekni butonin 🕒 ose ⚙️ për të aktivizuar fushën e minutave.



4. Prekni butonat ⊕ / ⊖ për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni duke prekur butonin 🕒 ose ⚙️.

⇒ Është caktuar ora dhe simboli 🕒 zhduket në ekran.

i Nëse kohëmatësi i parë nuk është vendosur, "12:00" dhe simboli 🕒 vazhdon të pulsojë dhe furra juaj nuk do të ndizet. Që furra juaj të funksionojë, duhet të konfirmoni orën duke vendosur orën ose duke prekur butonin 🕒 kur është në "12:00". Mund ta ndryshoni cilësimin e orës më vonë siç përshkruhet në seksionin "Cilësimet".

i Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, cilësimet e orës anulohen. Ajo duhet të vendoset përsëri.

5.2 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdoreni produktin për 30 minuta dhe më pas fiken. Në këtë mënyrë, mbetjet dhe shtresat që mund të kenë mbetur në furrë gjatë prodhimit digjen dhe pastrohen.
4. Kur përdorni produktin, zgjidhni temperaturën më të lartë dhe funksionin e përdorimit që vë në punë të gjithë ngrohësit në produktin tuaj. Shikoni “Funksionet e përdorimit të furrës [▶ 70]”. Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.
5. Prisni që furra të ftohet.

6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

Përpapara përdorimit të aksesorëve:

Pastroni aksesorët që hiqni nga furra me ujë, detergjent dhe një sfungjer të butë pastrimi.

NJOFTIM: Disa detergjente ose agjentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë gërryes, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

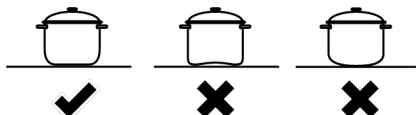
NJOFTIM: Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm ventilim i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

6 Si të përdorni pianurën

6.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit

Paralajmërimet të përgjithshme

- Mos përdorni tenxhere/tegane të çekuilibruara dhe që anojnë lehtësisht në pllakë.



- Mos i ngrohni tenxheret/tiganët dhe tenxheret bosh. Tenxheret dhe pajisja mund të dëmtohen.
- Fikni gjithmonë ndezësit e pianurës pas çdo përdorimi.

- Ju do ta dëmtoni pajisjen nëse i përdorni pianurat pa tenxhere ose tenxhere/tepsi. Gjithmonë fikni pianurat pas çdo operacioni.
- Vendosni një sasi të mjaftueshme ushqimi në tenxhere dhe tiganë. Kështu, ju mund të parandaloni derdhjen e ushqimit nga tenxheret/tiganët dhe nuk do të keni nevojë të pastroni pa nevojë.
- Mos i vendosni kapakët e tenxhereve dhe tiganëve mbi djegës/zona.
- Vendosni tenxheret duke i përqendruar në djegëset/zonat. Nëse dëshironi të vendosni një tenxhere në një djegës/zonë tjetër, mos e rrëshqitni drejt djegësit të dëshiruar; përkundrazi, ngrijeni fillimisht dhe më pas vendoseni në djegësin tjetër.

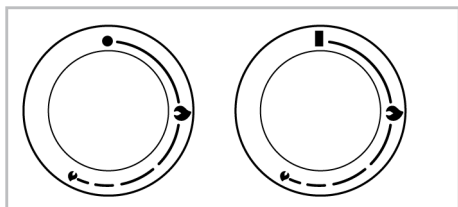
Madhësitë e rekomanduara të tenxhereve/ tavave për gatim

Lloji i pllakës së nxehtësisë	Diametri i tenxhere - cm
ndihmëse e ndezshme	12 – 18
normale të ndezshme	18 – 20
Shumë e ndezshme - Vok është i ndezshëm	22 - 24
pllakë elektrike - (180 mm)	18 - 20
pllakë elektrike - (145 mm)	14 - 16

Mos përdorni tenxhere/tepsa që tejkalojnë dimensionet e mësipërme. Përdorimi i tiganëve / tenxhereve më të mëdha se sa specifikohet mund të shkaktojë helmim nga monoksidi i karbonit dhe mbinxheje të sipërfaqeve dhe pullave aty pranë. Përveç kësaj, nëse sipërfaqja e gatimit të produktit tuaj është xhami, do të ndodhë mbinxheje në këtë sipërfaqe dhe produkti do të dëmtohet. Përdorimi i tiganëve / tenxhereve më të vogla mund t'ju shkaktojë djegie nga flakët.

6.2 Rad ploça za grijanje

Çelësi i kontrollit i pllakës së gazit



- Pozicioni fikur
- ▲ Flakë e vogël: Fuqia më e ulët e gazit
- ▲ Flakë e madhe: Fuqia më e lartë e gazit

Mund ta përdorni pianurën tuaj me çelësat e kontrollit të pianurës. Çdo çelës vë në punë pllakën përkatëse. Ju mund të kuptoni se cilën pllakë kontrollon nga simbolet në panelin e kontrollit.

Kur fiket (pozicioni i sipërm), pllaka nuk merr gaz. Pas ndezjes së pllakës, mund të gatuni duke caktuar nivelet e gazit me anë të çelësit. Caktoni fuqinë e dëshiruar të gatimit duke e përpthur çelësin me simbolin përkatës.

Ndezja e pllakave të gazit

- ✓ Pllakat e gazit ndizen me anë të çelësave të kontrollit.
1. Shtypni çelësin e pllakës.
 2. Kur shtypni çelësin, kthejeni atë në drejtim antiorar të simbolit të flakës së madhe.
 3. Me shkëndijën që krijohet, gazi do të ndizet.

4. Pas ndezjes fillestare, mbajeni shtypur çelësin për 3-5 sekonda.
5. Nëse gazi nuk ndizet pas shtypjes dhe lëshimit të çelësit, përsëritni të njëjtin proces duke shtypur çelësin për 15 sekonda.



Lëshojeni butonin nëse pllaka nuk ndizet brenda 15 sekondave. Prisni të paktën 1 minutë përpara se ta provoni përsëri. Ekziston rreziku i grumbullimit dhe shpërthimit të gazit!

6. Rregulloni nivelin e dëshiruar të fuqisë.

Fikja e pllakave të gazit

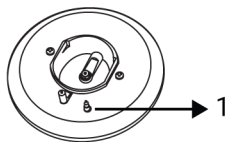
Vendosni çelësin e pllakës në pozicionin fikur (Iart).



Nëse flakët e pllakës fiket pa dashje, fikni çelësin e kontrollit të pllakës. Mos u përipiqni ta ndizni përsëri pllakën për të paktën 1 minutë.

Mekanizmi i sigurisë së mbylljes së gazit

Si masë paraprake ndaj shpërthimit për shkak të fluksit të lartë në pllakat e sipërme, një mekanizëm sigurie fillon të funksionojë dhe e mbyll gazin menjëherë.



- 1 Siguria për mbylljen e gazit

Për të aktivizuar mekanizmin e sigurisë për mbylljen e gazit, mbajeni çelësin e kontrollit të shtypur edhe për 3-5 sekonda pasi të kenë ndezur pianurën.

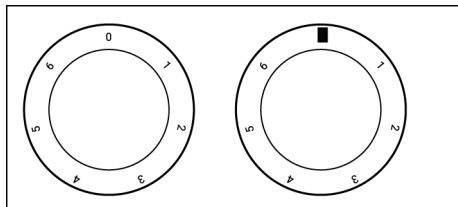


Lëshojeni çelësin nëse pllaka nuk ndizet brenda 15 sekondave. Prisni të paktën 1 minutë përpara se ta provoni përsëri. Ekziston rreziku i grumbullimit dhe shpërthimit të gazit!



Kur kapaku i sipërm i xhamit mbyllet ose hiqet nga produkti, gazi që vjen në pllakat e pianurës do të ndërpritet. Për këtë arsye, nuk mund t'i përdorni pllakat e pianurës kur kapaku i sipërm i xhamit është i mbyllur ose i hequr nga produkti.

Përdorimi i pllakave të nxehtësisë



Mund t'i përdorni pllakat e nxehtësisë me çelësat e kontrollit të pianurës. Çdo çelës vë në punë pllakën përkatëse. Ju mund të kuptoni se cilën pllakë kontrollon nga simbolet në panelin e kontrollit.

Kur fiket (pozicioni i sipërm), pllaka e nxehtësisë nuk funksionon. Caktoni nivelin e dëshiruar të gatimit duke e përpunur çelësin me nivelet përkatëse.

Pianurat mund të kenë nivele të ndryshme përdorimi sipas modelit të pajisjes suaj. Mund të zgjidhni nivelin përkatës për llojin tuaj të gatimit duke iu referuar tabelës më poshtë.

6 nivele:

1 : Ngrohje

2 – 3 : Vlim, pushim

4 – 6 : Pjekje, skuqje, zierje

7 Përdorimi i furrës

7.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës

Ventilatori ftohës (Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.)

Produkti juaj ka një ventilator ftohës.

Ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht kur është e nevojshme dhe ftoh pjesën e përparme të produktit dhe të mobilies. Ai çaktivizohet automatikisht kur përfundon procesi i ftohjes. Ajri i nxehtë del nga dera e

Llamba paralajmëruese e pianurës aktive

Sapo të ndizen pllakat e gatimit, ndizet llamba paralajmëruese aktive e pllakës së gatimit në panelin e kontrollit. Kjo llambë tregon që pllaka e nxehtësisë ose të paktën një nga pllakat e nxehtësisë, nëse ka, është duke punuar. Kur të gjitha çelësat për pllakën e nxehtësisë janë të fikur, llamba do të jetë e fikur.

Ndezja e pllakës së nxehtësisë

Për të përdorur pllakat e nxehtësisë, përdoren çelësat e kontrollit të pllakave të nxehtësisë. Për të marrë nivelin e dëshiruar të gatimit, kaloni çelësin e kontrollit të pianurës në nivelin e dëshiruar.

Fikja e pllakës së nxehtësisë

Vendosni çelësin e kontrollit të pianurës në pozicionin fikur (lart).



Nëse ka pllaka me funksionin e ngrohjes së shpejtë, ato shënohen me një pikë të kuqe.

Mbrojtje nga mbinxehja

Pianurat me fuqi mbi 1000 W janë të pajisura me mbrojtje nga tejkxehja. Mbrojtja nga mbinxehja zvogëlon fuqinë e pllakës së nxehtësisë në kushtet e mëposhtme:

- Nuk ka tenxhere ose enë mbi pllakën e nxehtësisë.
- Tenxheren ose enë bishe mbi pllakën e nxehtësisë.
- Fakti që baza e tenxheres ose enës nuk është e sheshtë.


furrës. Mos i mbuloni me asgjë këto vrima ventilimi. Në rast të kundërt, furra mund të mbinxehet. Ventilatori i ftohjes vazhdon të funksionojë gjatë përdorimit të furrës ose pasi furra është fikur (afërsisht 20-30 minuta). Nëse gatuani duke programuar kohëmatësin e furrës, në fund të kohës së pjekjes, ventilatori ftohës fiket me të gjitha funksionet. Koha e funksionimit të ventilatorit të ftohjes nuk mund të përcaktohet nga përdoruesi. Ndizet dhe fiket automatikisht. Ky nuk është një gabim.

Ndriçimi i furrës

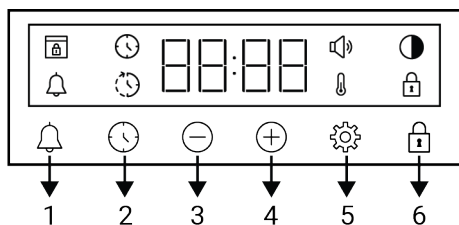
Ndriçimi i furrës ndizet kur furra fillon të piqet. Në disa modele, ndriçimi ndizet gjatë pjekjes, ndërsa në disa modele fiket pas një kohe të caktuar.

7.2 Funksonimi i njësies së kontrollit të furrës

Paralajmërime të përgjithshme për njësinë e kontrollit të furrës




- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5 orë e 59 minuta. Në rast të ndërprerjes së energjisë, programi anulohet. Ju do të duhet të riprogramoni.
- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse pulsojnë në ekran. Duhet prituri për një kohë e shkurtër që të ruhen cilësimet.
- Nëse është caktuar ndonjë cilësim gatimi, ora nuk mund të rregullohet.
- Nëse koha e gatimit është caktuar kur fillon gatimi, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Në rastet kur caktohet koha e gatimit ose koha e përfundimit të gatimit; mund ta anuloni automatikisht duke prekur butonin  për një kohë të gjatë.






Kohëmatësi



- 1 Butoni i alarmit
- 2 Butoni i cilësimit të kohës
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i cilësimeve
- 6 Butoni i bllokimit të butonave

Simbolet e ekranit

-  : Simboli i kohës së pjekjes
-  : Simboli i kohës së përfundimit të pjekjes *
-  : Simboli i alarmit

-  : Simboli i ndriçimit
-  : Simboli i bllokimit të butonave
-  : Simboli i temperaturës
-  : Simboli i nivelit të volumit
-  : Simboli i bllokimit të derës *

*Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

Ndezja e furrës

Kur zgjidhni një funksion përdorimi që dëshironi për gatimin me çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe vendosni një temperaturë të caktuar me çelësin e temperaturës, furra fillon të punojë.



Fikja e furrës

Mund ta fikni furrën duke e rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (lart).

Gatimi manual për të zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

Mund të gatvani duke bërë një kontroll manual (me kontrollin tuaj) pa caktuar kohën e gatimit duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për ushqimet tuaja.





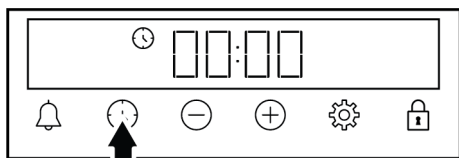
1. Zgjidhni funksionin e përdorimit me të cilin dëshironi të gatvani me çelësin e zgjedhjes së funksionit.
2. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës.
 - ⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe simboli  do të shfaqet në ekran. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli  do të zhduket. Furra nuk fiket




automatikisht pasi gatimi manual bëhet pa caktuar kohën e gatimit. Ju duhet ta kontrolloni gatimin dhe ta fikni vetë. Kur të ketë përfunduar gatimi, fiken i furrën duke rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).



Gatimi duke caktuar kohën e gatimit:

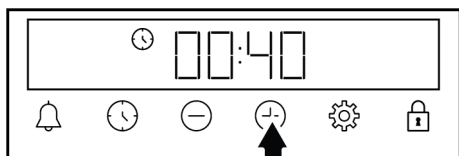
Mund ta fikni furrën automatikisht në fund të kohës duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për gatimin tuaj dhe duke caktuar kohën e gatimit në kohëmatës.


1. Zgjidhni funksionin e përdorimit për gatim.
2. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli  për kohën e gatimit.





-  Pas caktimit të funksionit të përdorimit dhe temperaturës, mund të caktoni kohën e gatimit për 30 minuta duke prekur butonin  direkt për përcaktimin e shpejtë të kohës së gatimit dhe ndryshoni kohën me butonat .


3. Caktoni kohën e gatimit me butonat / .




-  Koha e gatimit rritet me 1 minutë në 15 minutat e para, pas 15 minutash rritet me 5 minuta.

4. Futeni ushqimin në furrë dhe caktoni temperaturën me çelësin e temperaturës.

⇒ Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Koha e caktuar e gatimit fillon të numërojë mbrapsht dhe simboli  shfaqet në ekran. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli  do të zhduket.


5. Pas përfundimit të kohës së caktuar të gatimit, në ekran shfaqet "End", simboli  pulson dhe dëgjohet sinjali i kohëmatësit.
6. Paralajmërimi dëgjohet për dy minuta. Shtypni çdo buton për të ndaluar paralajmërimin zanor. Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.

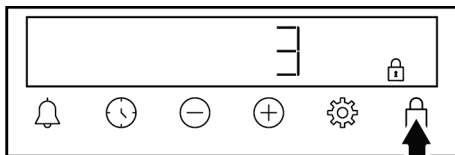
 Nëse në fund të paralajmërimit zanor shtypet ndonjë çelës, furra do të fillojë të funksionojë përsëri. Për të parandaluar që furra të punojë përsëri në fund të paralajmërimit, fiken i furrën duke rrotulluar çelësin e temperaturës dhe çelësin e funksionit në pozicionin "0" (fikur).



7.3 Cilësimet


Aktivizimi i kyçit të butonave


Duke përdorur veçorinë e bllokimit të çelësave, mund ta mbron kohëmatësin nga ndërhyrjet.

1. Prekni butonin deri sa në ekran të shfaqet simboli .





⇒ Simboli  shfaqet në ekran dhe fillon numërimi mbrapsht 3-2-1. Bllokimi i butonave aktivizohet kur mbaron numërimi mbrapsht. Kur preket ndonjë buton pasi të jetë vendosur bllokimi i butonave, kohëmatësi lëshon një sinjal zanor dhe simboli  pulson.

 Nëse e lëshoni butonin përpara përfundimit të numërimit mbrapsht, bllokimi i butonave nuk do të aktivizohet.


 Butonat e kohëmatësit nuk mund të përdoren kur bllokimi i butonave është aktiv. Kyçi i butonave nuk do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.


Çaktivizimi i kyçit të butonave

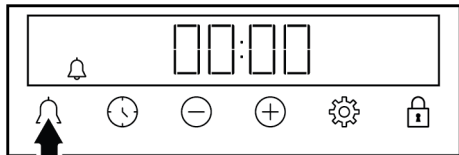
1. Prekni butonin derisa simboli  të zhduket nga ekrani.
 - ⇒ Simboli  zhduket nga ekrani dhe bllokimi i butonave do të çaktivizohet.



Vendosja e alarmit

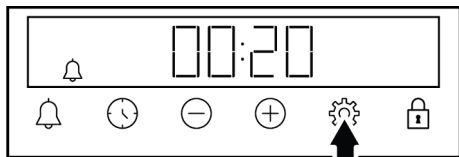
Ju gjithashtu mund të përdorni kohëmatësin e produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes. Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë në një kohë të caktuar. Sapo koha që keni vendosur ka skaduar, kohëmatësi ju jep një paralajmërim zanor.


 Koha maksimale e alarmit mund të jetë 23 orë 59 minuta.


1. Prekni butonin  deri sa simboli  të shfaqet në ekran.



2. Vendosni kohën e alarmit me butonat  / .







⇒ Pas caktimit të kohës së alarmit, simboli  qëndron i ndezur dhe koha e alarmit fillon numërimin mbrapsht në ekran. Nëse koha e alarmit dhe koha e pjekjes janë caktuar në të njëjtën kohë, koha më e shkurtër shfaqet në ekran.

3. Pasi të përfundojë koha e alarmit, simboli  fillon të pulsojë dhe ju jep një paralajmërim zanor.

Fikja e alarmit

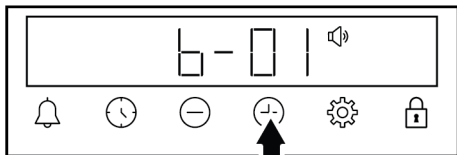
1. Në fund të periudhës së alarmit, paralajmërimi bie për dy minuta. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.
 - ⇒ Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.



Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

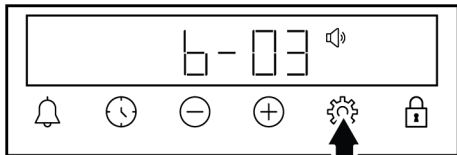
1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli  për rivendosjen e alarmit. Prekni butonin  derisa simboli "00:00" të shfaqet në ekran.
2. Mund ta anuloni gjithashtu alarmin duke prekur butonin  për një kohë të gjatë.


Rregullimi i volumit

1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .



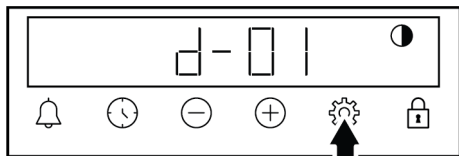
2. Vendosni nivelin e dëshiruar me butonat  / . (**b-01-b-02-b-03**)



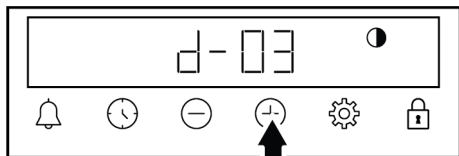
3. Prekni butonin  për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Volumi i caktuar bëhet aktiv pas pak.


Vendosja e ndriçimit të ekranit

1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .



2. Vendosni ndriçimin e dëshiruar me butonat \oplus / \ominus . (**d-01-d-02-d-03**)



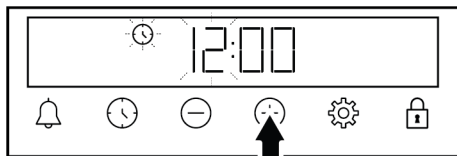
3. Prekni butonin  për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Ndriçimi i caktuar bëhet aktiv pas pak.



Ndryshimi i orës

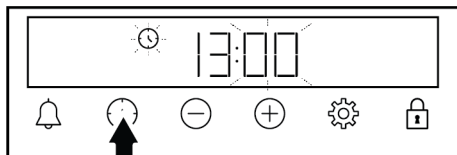
Në furrën tuaj, për të ndryshuar orën që keni caktuar më parë,

1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .

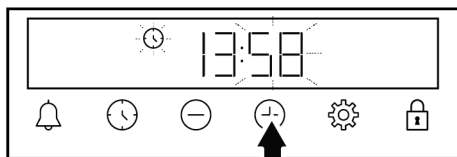
2. Vendosni orën duke prekur butonat \oplus / \ominus .






3. Prekni butonin  ose  për të aktivizuar fushën e minutave.



4. Prekni butonat \oplus / \ominus për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni duke prekur butonat  ose .

⇒ Është caktuar ora dhe simboli  zhduket në ekran.

8 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

Ju mund të gjeni këshilla për përgatitjen dhe gatimin e ushqimit tuaj në këtë seksion.

Plus, ky seksion përshkruan disa nga ushqimet e testuara nga prodhuesit dhe cilësimet më të përshtatshme për këto ushqime. Tregohen gjithashtu cilësimet e përshtatshme të furrës dhe aksesorët për këto ushqime.

8.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

- Gjatë hapjes së derës së furrës gjatë ose pas pjekjes, mund të dalë avull i nxehtë. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë. Kur hapni derën e furrës, qëndroni larg.
- Avulli intensiv i krijuar gjatë pjekjes mund të formojë pika uji të kondensuar në pjesën e brendshme dhe të jashtme të furrës dhe në pjesët e sipërme të mobileve për shkak të ndryshimit të temperaturës. Kjo është një dukuri normale dhe fizike.
- Temperatura e gatimit dhe vlerat e kohës së dhënë për ushqimet mund të ndryshojnë në varësi të recetës dhe sasisë. Për këtë arsye, këto vlera janë dhënë si intervale.
- Hiqni gjithmonë aksesorët e papërdorur nga furra përpara se të filloni gatimin. Aksesorët që mbeten në furrë mund të pengojnë që ushqimi juaj të gatuhet në vlerat e duhura.

- Për ushqimet që do të gatuhet sipas recetës tuaj, mund t'i referoheni ushqimeve të ngjashme të dhëna në tabelat e gatimit.
- Përdorimi i aksesorëve të dhënë ju siguron që të keni performancën më të mirë të gatimit. Vëzhgoni gjithmonë paralajmërimet dhe informacionin e dhënë nga prodhuesi për enët e jashtme të gatimit që do të përdorni.
- Priteni letrën e yndyrshme që do të përdorni në gatimin tuaj në përmasa të përshtatshme për enën ku do të gatuhet. Letrat e yndyrshme që dalin nga ena mund të krijojnë rrezik djegieje dhe të ndikojnë në cilësinë e pjekjes. Përdorni letrën e yndyrshme që do të përdorni në intervalin e specifikuar të temperaturës.
- Për performancë të mirë pjekjeje, vendoseni ushqimin tuaj në raftin e duhur të rekomanduar. Mos e ndryshoni pozicionin e raftit gjatë pjekjes.
- Nëse përdorni letër pjekjeje, mund të vërehet një skuqje e vogël në sipërfaqen e poshtme të ushqimit. Në këtë situatë, mund t'ju duhet të zgjasni periudhën e gatimit me rreth 10 minuta.
- Vlerat e përcaktuara në tabelat e gatimit përcaktohen si rezultat i testeve të kryera në laboratorët tanë. Vlerat e përshtatshme për ju mund të ndryshojnë nga këto vlera.
- Vendoseni ushqimin në raftin e duhur të rekomanduar në tryezën e gatimit. Referojuni raftit të poshtëm të furrës si rafti 1.
- Gatuheni gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

- Nëse keku është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
- Nëse keku është i lagësht, përdorni një sasi të vogël lëngu ose ulni temperaturën me 10°C.
- Nëse pjesa e sipërme e kekut është djegur, vendoseni në raftin e poshtëm, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e pjekjes.
- Nëse pjesa e brendshme e kekut është gatuar mirë, por jashtë është ngjitëse, përdorni më pak lëngje, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e gatimit.

Këshilla për brumërat

- Nëse brumi është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e gatimit. Lagni fletët e brumit me një salcë me përzierje qumështi, vaji, vezësh dhe kosi.
- Nëse brumi po gatuhet ngadalë, sigurohuni që trashësia e brumit që keni përgatitur të mos e tejmbushë tavën.
- Nëse brumi është skuqur në sipërfaqe, por fundi nuk është gatuar, sigurohuni që sasia e salcës që do të përdorni për brumin të mos jetë shumë në fund të brumit. Për një skuqje të njëtrajtshme, përpquni ta shpërndani salcën në mënyrë të barabartë midis fletëve të brumit.

8.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesorëve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.
- Nëse do të gatuhet duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.
- Të gjitha materialet e përdorura në përgatitjen e brumërave duhet të jenë të freskëta dhe në temperaturë dhome.
- Statusi i gatimit të ushqimeve mund të ndryshojë në varësi të sasisë së ushqimit dhe madhësisë së enëve të gatimit.
- Format metalike, qeramike dhe prej qelqi zgjasin kohën e gatimit dhe sipërfaqet e poshtme të ushqimeve të brumit nuk skuqen në mënyrë të barabartë.

- Piqeni brumin në pozicionin dhe temperaturën e përshtatshme sipas tabelës së gatimit. Nëse pjesa e poshtme

ende nuk është skuqur mjaftueshëm, vendoseni në një raft të poshtëm për gatimin e ardhshëm.

Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek në tavë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	180	30 ... 45
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	30 ... 50
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	150	20 ... 30
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	160	30 ... 45
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	160	20 ... 30
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 40
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	200	30 ... 40
Simite	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	20 ... 35
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	30 ... 45
Lazanja	Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2 ose 3	200	30 ... 45
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	60 ... 75
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	220	10 ... 25

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

8.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

Pikat kryesore të pjekjes në skarë

- Përdorimi i erëzave me lëng limoni dhe piper përpara se të gatvani pulën e plotë, gjelin e detit dhe copa të mëdha mishi do të rrisë performancën e gatimit.
- Duhet 15 deri në 30 minuta më shumë për të gatuar mishin me kocka sesa filetot duke skuqur.
- Duhet të llogarisni rreth 4 deri në 5 minuta kohë gatimi për çdo centimetër të trashësisë së mishit.

- Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit, mbajeni mishin në furrë për rreth 10 minuta. Lëngu i mishit shpërndahet më mirë te mishi i skuqur dhe nuk del kur pritet mishi.
- Peshku duhet të vendoset në raftin e nivelit të mesëm ose të ulët në një pjatë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Gatvani gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për mish, peshk dhe shpendë

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Biftek (i plotë) / rosto (1 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	60 ... 80
Këmbë qengji (1,5-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 170	110 ... 120
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	200	20 ... 30

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesorë mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesorë nuk përfshihen me produktin tuaj. Ata janë aksesorë të disponueshëm në treg.

8.1.3 Skarë

Mishi i kuq, peshku dhe mishi i shpendëve merr shpejt ngjyrë kafe kur piqet në skarë, mban një kore të bukur dhe nuk thahet. Mishrat për fileto, mishi me hell, salsiçet si dhe perimet me lëng (domate, qepë etj.) janë veçanërisht të përshtatshme për t'u pjekur në skarë.

Paralajmërimet të përgjithshme

- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Gjithashtu, mos i vendosni ushqimet shumë thellë në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.

- **Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Asnjëherë mos piqni në skarë me derën e furrës të hapur. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!**

Pikat kryesore të skarës

- Përgatitni ushqime me trashësi dhe peshë të ngjashme sa më shumë që të jetë e mundur për skarë.
- Vendosini pjesët që do të piquen në skarë me tela ose tela për skarë duke i shpërndarë pa i tejkaluar dimensionet e ngrohësit.

- Në varësi të trashësisë së pjesëve që do të piquen në skarë, kohëzgjatja e gatimit e dhënë në tabelë mund të ndryshojë.
- Rrëshqitni skarën me tela ose tavën e skarës me tela në nivelin e dëshiruar në furrë. Nëse po gatuani në skarë me tela, rrëshqitni tavën e furrës në raftin e poshtëm për të mbledhur vajrat. Tava e furrës që do të rrëshqitni duhet të ketë një madhësi që të mbulojë të gjithë zonën e skarës. Kjo tavë mund të mos jepet me produktin. Hidhni pak ujë në tavë për pastrim me lehtësi.

Tabela e skarës

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Copa pule	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bërxollë qengji	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Bifteq - (mish në kuba)	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Bërxollë viçi	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin me perime	Grila e telit	4 - 5	220	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 4

Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.

Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.

Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	200	30 ... 35
Copa pule	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	250	30 ... 40
Bifteq (i plotë) / rosto (1 kg)	Grila e telit - Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250, pas 180 ... 190	90 ... 110

Mos i ngrohni paraprakisht enët e rekomanduara në këtë tabelë për skarë.

8.1.4 Ushqime të testuara

- Ushqimet në këtë tabelë gatimi përgatiten sipas standardit EN 60350-1 për të lehtësuar testimin e produktit për institutet e kontrollit.

- Gatuni gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për ushqimet provë

SQ

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	140	20 ... 30
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	150	20 ... 30
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	160	30 ... 45
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	160	20 ... 30
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	60 ... 75

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesorë mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesorë nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesorë të disponueshëm në treg.

Skarë

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 4

Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.

Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.

9 Mirëmbajtja dhe pastrimi

9.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

Paralajmërime të përgjithshme

- Prisi që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos i aplikoni detergjentët drejtpërdrejt në sipërfaqet e nxehta. Kjo mund të shkaktojë njolla të përhershme.
- Produkti duhet pastruar dhe tharë plotësisht pas çdo operacioni. Kështu, mbetjet e ushqimit do të pastrohen me lehtësi dhe do të parandalohet djegia e tyre kur produkti të përdoret përsëri më vonë. Në këtë mënyrë, jetëgjatësia e shërbimit të pajisjes zgjatet dhe problemet e hasura shpesh zvogëlohen.
- Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrim.
- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryese dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.
- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

Për pianurat:

- Papastërtitë acidike si qumështi, salca e domates dhe vaji mund të shkaktojnë njolla të përhershme në pianura dhe komponentët e zonave të pianurës, pastroni lëngjet e tejmbushura menjëherë pasi të jetë ftohur pianura pas fikjes së saj.

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

- Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acid ose klor për të pastruar sipërfaqet dhe dorezat e inoksit.
- Sipërfaqja e inoksit dhe çelikut të pandryshkshëm mund të ndryshojë ngjyrën me kalimin e kohës. Kjo është normale. Pas çdo operacioni, pastroni me një detergjent të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit ose çelikut të pandryshkshëm.
- Pastroni me një pecetë të butë me sapun dhe detergjent të lëngshëm (jo gërvishtës) të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit, duke u kujdesur që ta fshini në një drejtim.
- Hiqni menjëherë njollat e skorjeve, vajit, niseshtesë, qumështit dhe proteinave në sipërfaqet e xhamit dhe inoksit. Njollat mund të shkaktojnë ndryshkje në periudha të gjata kohore.
- Pastruesit e spërkatur/zbatuar në sipërfaqe duhet të pastrohen menjëherë. Pastruesit gërryese të mbetur në sipërfaqe bëjnë që sipërfaqja të bëhet e bardhë.

Sipërfaqet e emaluara

- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluar.
- Pas çdo përdorimi, pastroni sipërfaqet e emaluara duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.

- Nëse produkti juaj ka një funksion të lehtë pastrimi me avull, mund të bëni pastrim të lehtë me avull për papastërtitë e lehta jo të përhershme. (Shikoni "Pastrim i lehtë me avull ► 102".)
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës së produktit tuaj dhe një tel pastrimi pa gërvishtje. Mos përdorni pastrues të jashtëm të furrës.

Sipërfaqet katalitike

- Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit.
- Muret katalitike kanë një sipërfaqe të lehtë mat dhe poroze. Muret katalitike të furrës nuk duhet të pastrohen.
- Sipërfaqet katalitike thithin vajin falë strukturës poroze dhe fillojnë të shkëlqejnë kur sipërfaqja është e ngopur me vaj, në këtë rast rekomandohet zëvendësimi i pjesëve.

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.
- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lësh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.

- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

Pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera

- Pastroni pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryese. Ata mund të dëmtojnë sipërfaqet.
- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gërryerje në këto pjesë bashkuese.

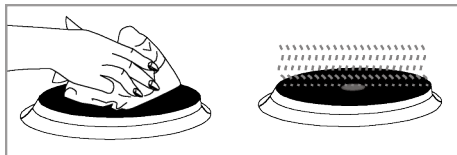
9.2 Aksesorët e pastrimit

Mos i vendosni aksesorët e produktit në një lavastovilje, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

9.3 Pastrimi i pianurës

Pjanurat elektrike

1. Fikni pjatat dhe prisni derisa të ftohen.
2. Nëse është e nevojshme, pastroni pjatat e nxehta me një agjent pastrimi (mund të merrni pastrues/zbutës në dyqane të specializuara).
3. Ngrohni vetëm për disa minuta pas pastrimit në mënyrë që pjesa e sipërme e tyre të thahet.
4. Aplikoni rregullisht një shtresë të hollë vaji makinerie mbi sipërfaqen e sipërme të pllakës së nxehtësisë për ta mbrojtur atë.



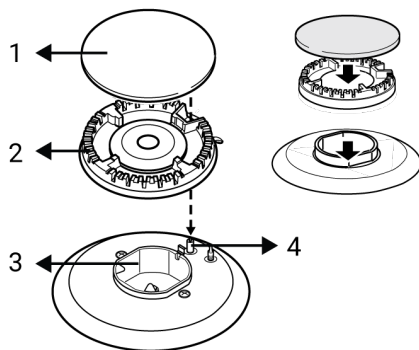
Pastrimi i djegësve të gazit

1. Përpara se të pastroni pianurën, hiqni mbajtëset e tenxheres, kapakët e djegies dhe kokat nga pianura.
2. Pastroni sipërfaqen e pianurës sipas rekomandimeve të përfshira në informacionin e përgjithshëm të pastrimit sipas llojit të sipërfaqes (emaluar, xhami, inoks, etj.).
3. Pastroni dhomën e djegies me një leckë të njomur me detergjent ose me furçë të butë që nuk gërvishtet. Sigurohuni që të mos mbeten mbetje ushqimore.
4. Pastroni kandelat dhe elementët termikë (në modelet me ndezës dhe element termik) me një leckë të shtrydhur mirë. Më pas thajeni me një leckë të pastër. Kini kujdes që kandela dhe elementi termik të jenë plotësisht të thatë.
5. Pas çdo operimi pas çdo operimi pastrojini kapakët dhe kokat e djegësit me ujë detergjent dhe më pas thajini.
6. Për njolla të vazhdueshme, mbajini kapakët dhe kokat e djegësit në ujë detergjent ose ujë të ngrohtë me sapun të paktën për 15 minuta. Pastroni me një furçë jo metalike dhe që nuk gërvishtet.
7. Ju mund të përdorni agjentët e pastrimit Quick&Shine për brendësinë e furrës dhe grilat, të përdorura në sipërfaqe të emaluara dhe të rekomanduara nga shërbimi i autorizuar, veçanërisht për njollat e vazhdueshme në kapakët e djegësve të emaluar.
8. Mos i kontaktoni kapakët e djegies me detergjentë agresivë, siç janë agjentët për pastrimin e brendshëm të furrës, pastruesit e pluhurit gjatë pastrimit të tyre, kjo mund të shkaktojë çngjyrosje.
9. Pas çdo operimi mbajtësit e tenxheres me ujë detergjent dhe furçë të butë pa gërvishtje dhe më pas thajini.

10. Kur tapat e djegies dhe mbajtëset e tenxhereve përdoren si të lagura, mund të shfaqen njolla të vazhdueshme gëlqereje si rezultat i nxehtësisë. Sigurohuni që të jetë tharë para përdorimit.
11. Vendosni përkatësisht kokat e djegësit, kapakët dhe mbajtëset e tenxhereve.
12. Kur vendosni mbajtëset e tenxhereve, sigurohuni që ato të përqendrohen djegësit. Në modelet e kunjave, vendosni kunjat në pllakën e djegies në foletë e kunjave në mbajtëset e tenxhereve.

Montimi i pjesëve të djegësit

1. Vendosni pjesët si në figurë pas pastrimit të djegësve.
2. Vendoseni kokën e djegësit duke u siguruar që ajo të kalojë përmes kandelit të ndezjes (4). Kthejeni kokën e djegësit djathtas dhe majtas për t'u siguruar që ajo është vendosur në dhomën e djegies.
3. Vendosni kapakun e djegësit në kokën e djegësit.



- 1 Kapak djegës
- 2 Koka e djegies
- 3 Dhoma e djegies
- 4 Kandela (në modelet me ndezje)

9.4 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një

pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.

- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrollit, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.
- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

9.5 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)

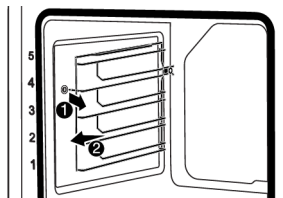
Ndihni hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

Pastrimi i mureve anësore të furrës

Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit. Nëse ka një mur katalitik, referojuni seksionit "Sipërfaqet katalitike" për informacione. Nëse produkti juaj është një model me raft teli, hiqni raftet e telit përpara se të pastroni muret anësore. Më pas përfundoni pastrimin siç përshkruhet në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojit të sipërfaqes së murit anësor.

Për të hequr raftet anësore të telit:

1. Hiqni pjesën e përparme të raftit të telit duke e tërhequr në murin anësor në drejtimin e kundërt.
2. Tërhiqeni raftin e telit drejt jush për ta hequr plotësisht.



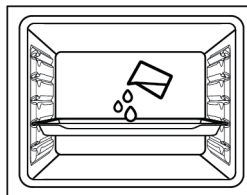
3. Për të rivendosur raftet, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt.

9.6 Pastrim i lehtë me avull

Kjo lejon pastrimin e papastërtisë (që nuk mbetet për një kohë të gjatë) që zbutet nga avulli brenda furrës dhe nga pikat e ujit të kondensuar në sipërfaqet e brendshme të furrës lehtësisht.

1. Hiqni të gjithë aksesorët brenda furrës.
2. Shtoni 500 ml ujë në tavë dhe vendoseni në raftin e dytë të furrës.

i Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë të gatshëm. Mos përdorni substancione të ndezshme, alkoolike ose me grimca të ngurta në vend të ujit.



3. Vendoseni furrën në modalitetin e funksionimit të pastrimit të lehtë me avull dhe vendoseni në 100°C për 15 minuta.

Hapni menjëherë derën dhe fshini pjesën e brendshme të furrës me një sfungjer ose pecetë të lagur. Avulli do të lëshohet kur hapni derën. Kjo mund të përbëjë rrezik djegieje. Kini kujdes kur hapni derën.

Për papastërtitë e forta, pastrojini produktin duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.



Në funksionin e pastrimit të lehtë me avull, pritet që uji i shtuar të avullojë dhe të kondensohet në pjesën e brendshme të furrës dhe derës së furrës në mënyrë që të zbusë papastërtitë e lehta të formuara në furrën tuaj. Kondensimi i krijuar në derën e furrës mund të pikojë kur hapet dera e furrës. Sapo të hapni derën e furrës, fshijeni kondensimin.

(Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.) Pas kondensimit brenda furrës, mund të ketë lagështi ose ujë të mbledhur në kanal nën furrë. Fshijeni këtë kanal uji me një pecetë të lagur pas përdorimit dhe thajeni.



9.7 Pastrimi i derës së furrës

Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet "**Heqja e derës së furrës**" dhe "**Heqja e xhamave të brendshëm të derës**". Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini me një pecetë të thatë. Për mbetjet e kalcifikimit që mund të krijohen në xhamin e furrës, fshijeni xhamin me utull dhe shpëlajeni.

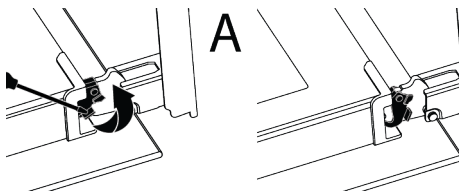


Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

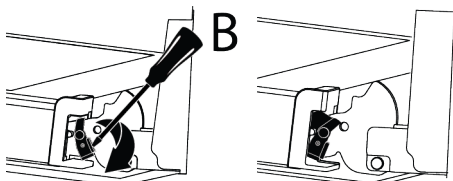
Heqja e derës së furrës

1. Hapni derën e furrës.

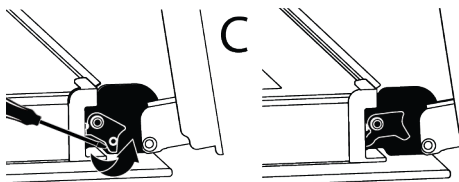
- Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
- Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj mentеше.
- Mentesa e tipit (A) është e disponueshme në llojet normale të dyerve.



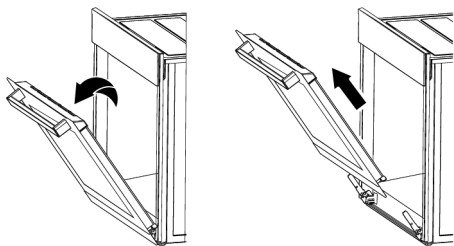
- Mentesa e llojit (B) është e disponueshme në llojet e dyerve me mbyllje të butë.



- Mentesa e tipit (C) është e disponueshme në llojet e dyerve me hapje/mbyllje të butë.



- Vendoseni derën e furrës në pozicion gjysmë të hapur.



8. Tërhiqeni derën e hequr lart për ta liruar nga mentesha e djathtë dhe e majtë dhe hiqeni atë.

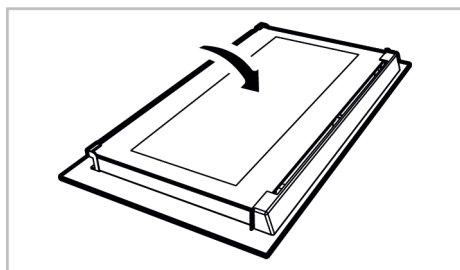


Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

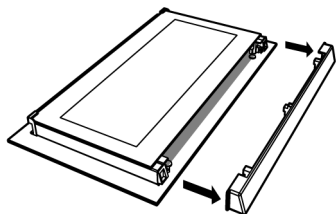
9.8 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

Xhami i brendshëm i derës së përparme të produktit mund të hiqet për ta pastruar.

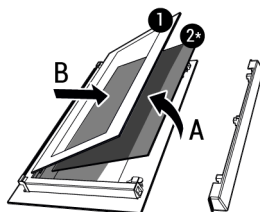
1. Hapni derën e furrës.



2. Hiqni komponentin plastik të ngjitur në pjesën e sipërme të derës së përparme duke e tërhequr drejt vetes.



3. Siç tregohet në figurë, ngrini me kujdes xhamin më të brendshëm (1) drejt "A" dhe më pas hiqeni atë duke e tërhequr drejt "B".



1 Xhami më i brendshëm

2* Xhami i brendshëm (mund të mos jetë i disponueshëm për produktin tuaj)

4. Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm (2), përsëritni të njëjtin proces për ta hequr atë (2).
5. Hapi i parë i rigrupimit të derës është rimontimi i xhamit të brendshëm (2). Vendoseni skajin e prerë të xhamit që të përputhet me skajin e prerë të folesë plastike. (Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm). Xhami i brendshëm (2) duhet të vendoset në folenë plastike më të afërt me xhamin më të brendshëm (1).
6. Kur rimontoni xhamin më të brendshëm (1), kushtojini vëmendje vendosjes së anës së printuar të xhamit në xhamin e brendshëm. Është thelbësore që t'i vendosni cepat e poshtëm të xhamit më të brendshëm (1) në mënyrë që të përputhen me foletë e poshtme plastike.
7. Shtyjeni komponentin plastik drejt kornizës derisa të dëgjohet një tingull "kërcitës".

9.9 Pastrimi i llambës së furrës

Në rast se dera e xhamit e llambës së furrës në zonën e gatimit ndotet; pastrojeni duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngruhtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë. Në rast defekti të llambës së furrës, mund ta zëvendësoni llambën e furrës duke ndjekur seksionet në vijim.

Zëvendësimi i llambës së furrës

Paralajmërime të përgjithshme

- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Kjo furrë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak se 30 mm në diametër ose një llambë halogjene me fole G9 me fuqi më të vogël se 60 W. Llambat janë të përshtatshme për funksionim në temperatura mbi 300°C. Llambat e furrës ofrohen nga shërbimet e autorizuara ose nga teknikë të licencuar. Ky produkt përmban një llambë të klasës së energjisë G.
- Pozicioni i llambës mund të ndryshojë nga ai që tregohet në figurë.
- Llamba e përdorur në këtë produkt nuk është e përshtatshme për t'u përdorur për ndriçimin e dhomave të shtëpisë. Qëllimi i kësaj llambë është të ndihmojë përdoruesin të shikojë produktet ushqimore.
- Llambat e përdorura në këtë produkt duhet t'i rezistojnë kushteve fizike ekstreme si temperaturat mbi 50°C.

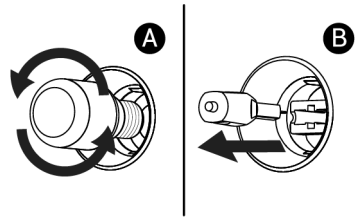
Nëse furra juaj ka një llambë të rumbullakët,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqeni kapakun e xhamit duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës.



3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet

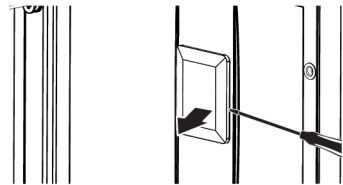
në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



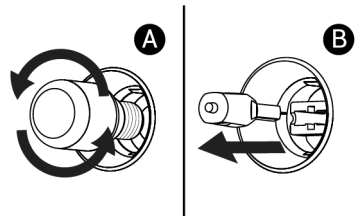
4. Rivendosni kapakun e xhamit.

Nëse furra juaj ka një llambë katrore,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqni raftet e telit sipas përshkrimit.



3. Ngrini kapakun mbrojtës të xhamit të llambës me një kaçavidë. Hiqni fillimisht vidën, nëse ka një vidë në llambën katrore në produktin tuaj.
4. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

10 Zgjidhja e problemeve

Nëse problemi vazhdon pas ndjekjes së udhëzimeve në këtë pjesë, kontaktoni me shitësin ose një servis të autorizuar. Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni vetë produktin.

Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

- Është normale të shikoni avull gjatë funksionimit. >>> Ky nuk është një gabim.

Gjatë gatimit shfaqen pika uji

- Avulli i krijuar gjatë gatimit kondensohet kur bie në kontakt me sipërfaqet e ftohta jashtë produktit dhe mund të formojë pika uji. >>> Ky nuk është një gabim.

Dëgjojen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

- Pjesët metalike mund të zgjerohen dhe të lëshojnë tinguj kur nxehen. >>> Ky nuk është një gabim.

Produkti nuk funksionon.

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.
- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.
- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyçi i butonave mund të jetë i aktivizuar, çaktivizoni kyçin e butonave.

Drita e furrës nuk ndizet.

- Llamba e furrës mund të ketë defekt. >>> Ndërroni llambën e furrës.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

Furra nuk ngrohet.

- Furra mund të mos vendoset në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike. >>> Caktoni furrën në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike.
- Për modelet me kohëmatës, koha nuk është vendosur. >>> Vendosni kohën.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

Nuk ka shkëndijë ndezëse.

- Nuk ka rrymë. >>> Kontrolloni siguresat në kutinë e siguresave.
- Vendosja e kohës nuk është bërë. >>> Caktoni kohën.

Nuk ka gaz.

- Valvula kryesore e gazit është e mbyllur. >>> Hapni valvulën e gazit.
- Tubi i gazit është i përkulur. >>> Instaloni tubin e gazit siç duhet.

(Për modelet me kohëmatës) Ekranin e kohëmatësit pulson ose simboli i kohëmatësit është i hapur.

- Ka pasur një ndërprerje të energjisë elektrike më parë. >>> Vendosni kohën / Fikni butonat e funksioneve të produktit dhe kaloni përsëri në pozicionin e dëshiruar.

